

PENDAMPINGAN PENERAPAN MINYAK IKAN SIDAT DALAM MENINGKATKAN KESEHATAN DAN GIZI SERTA STRATEGI BRANDING INOVATIF PRODUK BERBASIS LOKAL

Muh. Agus Salim^{1*}, Nuni Wulansari², Arief Hendrawan³,
Muhammad Yogie Prastowo⁴

^{1,3}Program Studi Farmasi, Universitas Al-Irsyad Cilacap, Cilacap, Indonesia

²Program Studi Bisnis Digital, Universitas Al-Irsyad Cilacap, Cilacap, Indonesia

⁴Program Studi Fisioterapi, Universitas Al-Irsyad Cilacap, Cilacap, Indonesia

*Penulis Korespondensi, email: agussalim@universitasalirsyad.ac.id

Received: 16/06/2025

Revised: 30/06/2025

Accepted: 01/07/2025

Abstract. *This community service program aims to implement the utilisation of eel fish oil (*Anguilla spp.*) as a health supplement and nutritional enhancer for the community, as well as to develop innovative branding strategies for locally based products in Kaliwungu Village. Eel fish oil is recognised for its high concentration of omega-3 fatty acids, including DHA and EPA, which are highly beneficial for supporting heart health, brain development, and enhancing the immune system. However, this potential has not been optimally utilised by the local community, despite the abundant eel fish resources in Kaliwungu Village. The activities were carried out in several stages, including educating the community about the health benefits of eel fish oil, training in simple extraction techniques based on appropriate technology, and assisting in product packaging and marketing. In addition, the implementation team developed a branding strategy that highlights local value, product uniqueness, and sustainable economic potential. This approach was implemented through training in label design, brand naming, and the use of social media to expand market reach. The program's results showed increased community knowledge about the nutritional benefits of eel fish oil, improved technical skills in production processes, and enthusiasm for developing value-added local products. Eel fish oil products with local branding have now begun to be marketed within the village and surrounding areas. This program is expected to serve as a model for sustainable, local, potential-based economic development and to promote a healthy lifestyle through the utilisation of local biological resources.*

Keywords: *community empowerment, eel fish oil, innovative branding, local product*

Abstrak. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk menerapkan pemanfaatan minyak ikan sidat (*Anguilla spp.*) sebagai suplemen kesehatan dan peningkat gizi masyarakat, serta mengembangkan strategi branding inovatif produk berbasis lokal di Desa Kaliwungu. Minyak ikan sidat dikenal memiliki kandungan asam lemak omega-3, DHA, dan EPA yang tinggi, yang sangat bermanfaat untuk menunjang kesehatan jantung, perkembangan otak, serta meningkatkan sistem imun. Namun, potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat setempat, meskipun Desa Kaliwungu memiliki sumber daya ikan sidat yang melimpah. Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan, meliputi edukasi masyarakat tentang manfaat kesehatan minyak ikan sidat, pelatihan proses ekstraksi sederhana berbasis teknologi tepat guna, dan pendampingan dalam pengemasan serta pemasaran produk. Selain itu, tim pelaksana juga mengembangkan strategi branding dengan mengangkat nilai lokalitas, keunikan produk, dan potensi ekonomi yang berkelanjutan. Pendekatan ini dilakukan melalui pelatihan desain label, penentuan merek dagang, serta pemanfaatan media sosial untuk memperluas jangkauan pasar. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan masyarakat tentang manfaat gizi minyak ikan sidat, kemampuan teknis dalam proses produksi, serta antusiasme dalam mengembangkan produk lokal yang bernilai jual. Produk minyak ikan sidat dengan merek lokal kini telah mulai dipasarkan di lingkup desa dan wilayah sekitarnya. Program ini diharapkan mampu menjadi model pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal yang berkelanjutan serta mendorong pola hidup sehat masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya hayati setempat.

Kata Kunci: pemberdayaan masyarakat, minyak ikan sidat, branding inovatif, produk lokal

How to Cite: Salim, M. A., Wulansari, N., Hendrawan, A. & Prastowo, M. Y. (2025). PENDAMPINGAN PENERAPAN MINYAK IKAN SIDAT DALAM MENINGKATKAN KESEHATAN DAN GIZI SERTA STRATEGI BRANDING INOVATIF PRODUK BERBASIS LOKAL. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2) 197-207. doi: <https://doi.org/10.37478/mahajana.v6i2.5987>

PENDAHULUAN

Masalah gizi dan kesehatan masih menjadi tantangan di berbagai wilayah pedesaan di Indonesia, termasuk di Desa Kaliwungu. Kurangnya asupan nutrisi esensial seperti asam lemak omega-3, DHA (Docosahexaenoic Acid), dan EPA (Eicosapentaenoic Acid) dapat berdampak

negatif terhadap kualitas kesehatan masyarakat, khususnya dalam hal perkembangan otak, kesehatan kardiovaskular, dan sistem kekebalan tubuh (Kemenkes RI., 2020). Salah satu sumber alami yang kaya akan nutrisi tersebut adalah ikan sidat (*Anguilla spp.*), yang banyak ditemukan di perairan Indonesia, termasuk di wilayah Kaliwungu.

Ikan sidat memiliki kandungan gizi tinggi, terutama dalam bentuk minyak yang dapat diekstraksi dan dikonsumsi sebagai suplemen alami. Kandungan DHA dan EPA dalam minyak ikan sidat sangat potensial untuk dijadikan alternatif peningkat gizi bagi masyarakat lokal, khususnya anak-anak dan lansia (Nafsiyah, et al., 2018). Sayangnya, potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat setempat karena keterbatasan pengetahuan, teknologi pengolahan, serta rendahnya nilai tambah ekonomi dari hasil perikanan lokal (Putri, et al., 2023). Oleh karena itu, diperlukan suatu program pengabdian masyarakat yang tidak hanya fokus pada aspek pemanfaatan sumber daya alam, tetapi juga pada penguatan kapasitas masyarakat dalam pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk. Strategi branding inovatif yang menekankan pada nilai lokalitas dan kualitas kesehatan produk menjadi kunci untuk meningkatkan daya saing dan keberlanjutan produk minyak ikan sidat di pasar yang lebih luas (Rismah, et al., 2019).

Karakteristik ekstrak ikansidat metode wetrendering berupa minyak ikan dengan warna kuning, berbau amis khas minyak ikan, dengan kandungan air, bilangan peroksida, dan bilangan asam sebesar 5,3%, 5,8 mg O₂/gr, dan 2,8 mg NaOH/gr (Faoziyah & Issusilaningtyas, 2020). Pemanfaatan ikan sidat dapat dilakukan dengan mengkonsumsi secara langsung yaitu dengan cara memasak ikan atau mengkonsumsi secara tidak langsung yaitu dengan diambil ekstrak ikan sidat. Proses pengambilan ekstrak ikan sidat yang kaya senyawa bioaktif dan nutrisi dapat dilakukan dengan menggunakan beberapa metode ekstraksi (Iskandar, et al., 2021). Ikan sidat adalah produk bergizi tinggi, kaya dengan protein dan mineral yang dapat digunakan sebagai bahan baku untuk diversifikasi pangan, bahan tambahan dan produk pangan fungsional. Pemanfaatan ikan sidat menjadi tepung ikan diharapkan dapat mengoptimalkan kegiatan industri pengolahan perikanan sidat. Pengolahan ikan sidat yang sebelumnya tidak termanfaatkan diharapkan dapat memiliki nilai ekonomi setelah diolah menjadi tepung ikan dan dapat mengurangi dampak pada lingkungan di unit pengolahan dan sekitarnya. Sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan tentang pemanfaatan tepung ikan sidat sebagai makanan tambahan, diversifikasi pangan dan pangan fungsional, dan uji asam amino mengingat kadar protein tepung ikan sidat tinggi asam lemak, EPA, dan DHA, mineral seperti kalsium, fosfor, dan mineral lainnya (Widyasari, et al., 2013).

Nilai-nilai kearifan lokal yang terkandung dalam suatu sistem sosial masyarakat, dapat dihayati, dipraktikkan, diajarkan dan diwariskan dari satu generasi ke generasi lainnya yang sekaligus membentuk dan menuntun pola perilaku manusia sehari-hari, baik terhadap alam maupun terhadap budaya (Ponirah, 2020) (Djuarni, 2023). Urgensi pengembangan potensi lokal untuk kepentingan pemanfaatan sumber daya merupakan sebuah keniscayaan. Potensi lokal sendiri merupakan sebuah kemampuan, kekuatan yang berada pada sebuah lokus tertentu. Potensi ini dapat berbentuk fisik dan non fisik. Potensi fisik meliputi, kondisi geografis, SDM dan fasilitas lainnya. Sementara potensi non fisik dapat berupa kebudayaan, informasi, dinamika kultur dan lainnya. Sumber daya lokal atau potensi lokal meliputi: Sumber daya alam, SDM, kebudayaan dan teknologi (Ta'rif & Adhim, 2021).

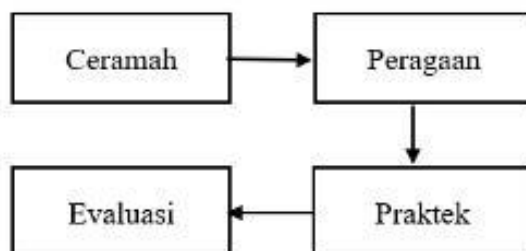
Melalui pendekatan terpadu yang mencakup pelatihan teknis, edukasi gizi, dan pengembangan merek lokal, program ini bertujuan untuk menjadikan minyak ikan sidat sebagai produk unggulan desa. Diharapkan, inisiatif ini mampu meningkatkan taraf kesehatan masyarakat sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi berbasis potensi lokal yang berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diselenggarakan pada hari Jumat, tanggal 23 Mei 2025, bertempat di Balai Desa Kaliwungu, Kecamatan Kedungreja, Kabupaten Cilacap. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif dan edukatif, yang secara aktif

melibatkan masyarakat Desa Kaliwungu sebagai mitra utama. Proses pelaksanaannya dibagi ke dalam beberapa tahapan. Identifikasi dan survei kebutuhan mitra, dengan observasi dan wawancara dengan masyarakat dan pelaku usaha lokal. Perencanaan dan penyusunan materi pelatihan berdasarkan hasil identifikasi, dimana tim pelaksana pengabdian masyarakat universitas al-irsyad cilacap menyusun materi pelatihan berupa teknik ekstraksi dan pengolahan ikan sidat secara higienis, edukasi tentang kandungan gizi dan manfaat kesehatan minyak ikan sidat, serta strategi branding dan pemasaran produk lokal berbasis digital. Pelaksanaan pelatihan dan workshop yang melibatkan demonstrasi langsung proses pengolahan minyak ikan sidat, 10 menit sesi edukasi gizi untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi omega-3, 30 menit pelatihan desain kemasan dan pembuatan merek produk yang menarik dan sesuai dengan identitas lokal. Pendampingan dan implementasi kepada masyarakat desa kaliwungu untuk menerapkan teknik pengolahan minyak ikan sidat secara mandiri, membangun jaringan pemasaran melalui media sosial dan platform e-commerce (Harini, et al., 2023).

Kegiatan ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif, menggunakan metode pelatihan yang melibatkan penyampaian materi secara lisan (ceramah), demonstrasi alat, praktik langsung oleh peserta, serta evaluasi terhadap hasil kerja peserta. Tim pelaksana bertugas sebagai fasilitator yang menyampaikan materi menggunakan media seperti presentasi PowerPoint, bahan cetak, serta contoh produk sediaan minyak ikan sidat serta pelatihan langsung penjualan produk melalui e-commerce. Selama proses pelatihan berlangsung, peserta didampingi secara langsung dalam membuat toko online dan cara berjualan secara live di e-commerce. Keterlibatan aktif dari mitra, yakni pihak kepala desa kaliwungu, terlihat dari penyediaan fasilitas penunjang seperti ruang balai desa, koneksi internet, dan laptop untuk praktik. Rangkaian kegiatan ini dapat digambarkan dalam bentuk diagram alur seperti berikut:



Gambar 1. Diagram alur kegiatan

Dalam diagram alur kegiatan, siswa terlebih dahulu menerima penjelasan teoritis melalui ceramah, kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi oleh tim pelaksana, sebelum akhirnya siswa melakukan praktik langsung terkait perancangan, desain, dan implementasi (Sumantri *et al.*, 2023). Tahapan awal dimulai dengan pemberian pemahaman dasar kepada peserta mengenai manfaat minyak ikan sidat dalam meningkatkan kesehatan dan gizi masyarakat. Selanjutnya, dilakukan peragaan langsung proses produksi minyak ikan sidat, mulai dari tahap ekstraksi hingga pengemasan sederhana. Setelah sesi demonstrasi, peserta diberi kesempatan untuk melakukan praktik mandiri dalam mengolah minyak ikan sidat dengan bimbingan dari tim pelaksana. Kegiatan ini dilengkapi dengan sesi tanya jawab yang interaktif untuk memperdalam pemahaman peserta, baik terkait aspek teknis produksi maupun potensi pengembangan produknya sebagai komoditas lokal bernilai ekonomi. Kegiatan diakhiri dengan proses evaluasi menggunakan beberapa instrumen, seperti kuesioner, observasi langsung, dan dokumentasi aktivitas. Kuesioner digunakan untuk mengukur tingkat pemahaman, kepuasan, dan persepsi peserta terhadap pelaksanaan pelatihan. Proses pengumpulan data dilakukan melalui pendekatan campuran antara metode kualitatif dan kuantitatif (Rahmiati, *et al.*, 2023), dengan kuesioner sebagai instrumen utama. Alat ini dirancang untuk mengevaluasi pengalaman belajar, peningkatan pengetahuan, serta pandangan peserta terkait penggunaan teknologi sebagai media pembelajaran (Citra & Rosy, 2020).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dan pendampingan yang dilaksanakan di Desa Kaliwungu berjalan dengan lancar dan mendapat partisipasi aktif dari masyarakat, khususnya kelompok ibu rumah tangga dan remaja desa. Materi pelatihan dirancang secara sistematis untuk memberikan pemahaman menyeluruh mengenai tahapan pengolahan minyak ikan sidat, mulai dari perencanaan produksi, teknik ekstraksi dan penyaringan, hingga pengemasan produk yang higienis (Faoziyah & Issusilaningtyas, 2020) (Khoirunnisa, 2020). Peserta juga diperkenalkan pada aspek penting dalam branding produk lokal, termasuk perancangan label, pemilihan nama dagang, serta strategi promosi sederhana menggunakan media digital. Dengan memahami proses secara utuh, masyarakat diharapkan mampu menghasilkan produk yang tidak hanya bernilai gizi tinggi, tetapi juga memiliki daya saing pasar (Andriani, et al., 2024). Salah satu metode yang diterapkan adalah demonstrasi langsung pengolahan minyak sidat dan presentasi prototipe kemasan produk. Peserta turut mencoba proses secara bergiliran dan memberikan umpan balik terhadap hasil yang diperoleh. Proses ini menunjukkan bahwa pengembangan produk lokal memerlukan kolaborasi lintas sektor, mulai dari aspek teknis, gizi, hingga pemasaran. Seluruh rangkaian kegiatan pengabdian telah disusun dan dilaksanakan sesuai dengan rencana kerja yang tertuang pada Tabel 1.

Tabel 1. *Susunan acara pengabdian*

No	Waktu	Acara
1	08.00 – 08.15	Pembukaan dan pengenalan dengan masyarakat
2	08.15 – 08.30	Sambutan oleh Kepala LPPM UNAIC
3	08.30 – 08.45	Teori Mengenai Aplikasi Penerapan Produk Minyak Ikan Sidat Dalam Kesehatan Dan Gizi
4	08.45 – 09.00	Teori Branding Produk UMKM
5	09.00 – 11.00	Pelatihan Branding Produk Melalui Live Tiktok dan Shopee
6	11.00 – 11.30	Praktek Langsung live Shopee
7	11.30 – 12.00	Penutup dan Foto bersama

Materi dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan disampaikan melalui dua pendekatan utama. Pertama, dilakukan penyampaian materi secara teoritis melalui metode ceramah interaktif, yang membahas konsep dasar pengolahan minyak ikan sidat dan strategi penguatan nilai gizi lokal. Kedua, dilakukan demonstrasi langsung proses produksi minyak ikan sidat, mulai dari tahap pemilahan bahan baku, pemanasan, penyaringan, hingga pengemasan akhir yang layak konsumsi dan higienis. Peserta juga diajak untuk mempraktikkan proses secara langsung guna meningkatkan keterampilan dan pemahaman mereka secara aplikatif.

Adapun tahapan dalam proses pengolahan dan pengembangan produk lokal ini meliputi: **Tahap Perencanaan;** dimulai dari perumusan ide dan perencanaan pengolahan minyak ikan sidat yang sesuai dengan potensi lokal desa. Hal ini mencakup identifikasi nilai gizi ikan sidat, pemilihan metode ekstraksi yang sederhana dan efisien, serta penyusunan tujuan utama program, yakni peningkatan status gizi masyarakat dan pemberdayaan ekonomi lokal (Hassan, 2014).

Tahap Desain Produk; Setelah perencanaan matang, dilakukan perancangan produk yang meliputi bentuk kemasan, label informasi gizi, logo produk, dan elemen visual lainnya yang mencerminkan identitas lokal Desa Kaliwungu. Desain produk ini juga mempertimbangkan aspek keamanan pangan, daya tarik konsumen, dan kesesuaian dengan pasar sasaran (Putri & Agustina, 2022).

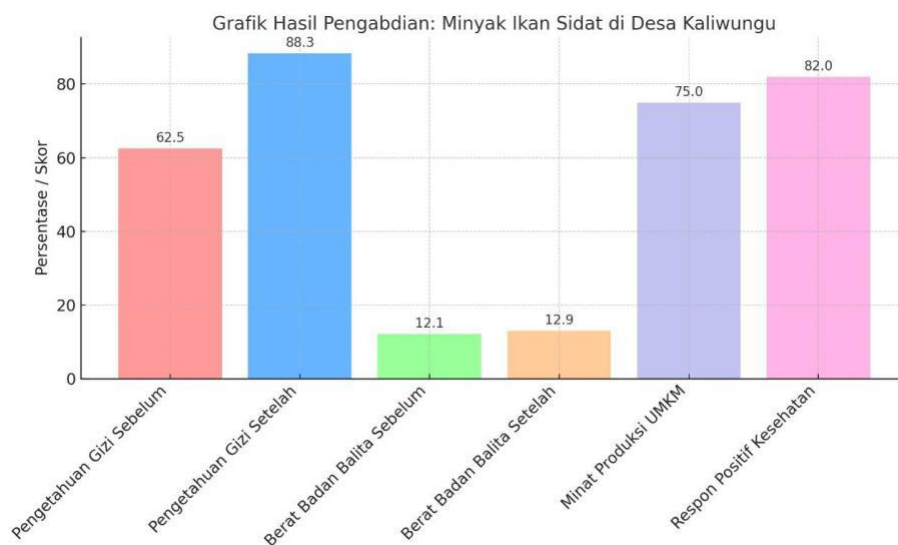
Tahap Produksi; Pada tahap ini, proses pengolahan minyak ikan sidat dilakukan secara langsung oleh peserta dengan pendampingan tim ahli. Mereka mempraktikkan metode ekstraksi lemak dari daging sidat menggunakan teknik pemanasan ringan (rendering),

kemudian menyaring dan mengemas hasil akhir ke dalam botol kaca steril. Uji organoleptik juga dilakukan untuk memastikan mutu produk tetap terjaga (Ulfah *et al.*, 2022).

Uji Coba dan Evaluasi; Produk yang dihasilkan diuji coba oleh masyarakat, terutama anak-anak dan lansia sebagai kelompok target gizi. Evaluasi dilakukan dengan menyebarkan kuesioner mengenai persepsi rasa, tekstur, dan manfaat kesehatan setelah konsumsi rutin selama dua minggu. Selain itu, dilakukan observasi terhadap perubahan kebiasaan makan dan kondisi umum kesehatan responden (Rahmiati, *et al.*, 2023).

Distribusi dan Branding; Setelah produk dinyatakan layak konsumsi dan mendapat respon positif, dilakukan strategi branding dan promosi melalui platform digital dan mitra lokal. Produk minyak ikan sidat diberi nama “Sidat Sehat Kaliwungu”, dengan kemasan sederhana namun menarik, serta tagline yang menggugah kesadaran gizi. Distribusi awal dilakukan melalui toko kelontong lokal dan media sosial warga (Karina, *et al.*, 2024).

Sebelum kegiatan pelatihan dimulai, tim pelaksana terlebih dahulu membagikan kuesioner kepada seluruh peserta guna memperoleh informasi awal mengenai pengetahuan mereka terkait gizi, kesehatan keluarga, serta pemahaman dasar tentang pengolahan pangan lokal dan strategi pemasaran produk. Langkah ini bertujuan untuk menyesuaikan pendekatan pelatihan dengan kebutuhan dan latar belakang peserta, sehingga materi yang disampaikan lebih tepat sasaran dan mudah dipahami (Biddinika *et al.*, 2024).



Gambar 2. Grafik peserta pengabdian Desa Kaliwungu

Berdasarkan gambar 2, dapat ditarik kesimpulan secara analisis makna dari grafik tersebut:

Peningkatan Pengetahuan Gizi Masyarakat

Grafik menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pengetahuan gizi masyarakat setelah intervensi pemberian edukasi dan pelatihan tentang manfaat minyak ikan sidat. Sebelum pelatihan, rata-rata skor pengetahuan gizi berada pada angka 62,5%, dan meningkat menjadi 88,3% setelah kegiatan berlangsung. Hal ini menandakan bahwa penyuluhan gizi yang dilakukan secara langsung dan partisipatif mampu meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi pangan bergizi, khususnya yang mengandung omega-3 seperti minyak ikan sidat.

Perubahan Berat Badan Balita

Indikator berat badan balita sebelum dan sesudah pemberian minyak ikan sidat sebagai suplemen gizi menunjukkan peningkatan dari 12,1 kg menjadi 12,9 kg. Walaupun peningkatannya relatif kecil, hal ini cukup signifikan dalam konteks peningkatan status gizi dalam jangka pendek. Minyak ikan sidat yang mengandung asam lemak esensial DHA dan EPA

telah terbukti secara ilmiah membantu dalam pertumbuhan dan perkembangan anak, terutama pada balita yang mengalami kekurangan gizi ringan.

Minat UMKM Terhadap Produksi Minyak Ikan Sidat

Sebanyak 75% peserta menunjukkan minat tinggi dalam memproduksi minyak ikan sidat secara lokal. Ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan dan pendampingan tidak hanya berdampak pada aspek kesehatan, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru berbasis potensi lokal. Antusiasme UMKM ini menjadi modal penting untuk mengembangkan produk inovatif yang bernilai jual tinggi dan bisa bersaing di pasar yang lebih luas.

Respon Positif terhadap Dampak Kesehatan

Sebagian besar responden, yaitu 82%, memberikan tanggapan positif terhadap manfaat kesehatan dari penggunaan minyak ikan sidat. Respon ini menunjukkan bahwa masyarakat tidak hanya menerima produk tersebut secara baik, tetapi juga merasakan langsung manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari, seperti peningkatan energi, daya tahan tubuh, serta peningkatan nafsu makan pada anak-anak dan orang tua. Secara keseluruhan, grafik ini memberikan gambaran menyeluruh mengenai keberhasilan program pengabdian masyarakat di Desa Kaliwungu dalam memanfaatkan potensi lokal, yaitu minyak ikan sidat, sebagai solusi gizi dan peningkatan ekonomi. Dampak positif terlihat pada peningkatan pengetahuan gizi, pertumbuhan anak, dan minat masyarakat dalam pengembangan usaha lokal. Hal ini memperkuat pentingnya pendekatan integratif yang menggabungkan edukasi kesehatan dan pemberdayaan ekonomi berbasis sumber daya lokal (Diatmika & Rahayu, 2022) (Neliwati, et al., 2024).



Gambar 3. Foto bersama peserta UMKM dan aparat Desa Kaliwungu

Gambar 3 mendokumentasikan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh tim dosen dan mahasiswa dari Universitas Al Irsyad Cilacap (UNAIC) di Desa Kaliwungu. Kegiatan ini merupakan bagian dari Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PPM) dalam rangka mendukung TNI Manunggal Membangun Desa (TMMD). Fokus utama kegiatan ini adalah penerapan minyak ikan sidat sebagai inovasi produk lokal yang bertujuan untuk meningkatkan status kesehatan dan gizi masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga dan pelaku UMKM setempat.

Dalam foto terlihat antusiasme tinggi dari para peserta, yang terdiri dari warga desa, terutama perempuan produktif, yang merupakan target utama dalam program edukasi dan pelatihan. Mereka mengikuti kegiatan dengan semangat, mencerminkan kesadaran kolektif terhadap pentingnya penerapan bahan pangan lokal bernilai gizi tinggi seperti minyak ikan sidat. Produk ini dikenal kaya akan Omega-3, yang sangat baik untuk tumbuh kembang balita, meningkatkan daya tahan tubuh, dan mendukung kesehatan secara umum. Selain aspek kesehatan dan gizi, program ini juga membekali peserta dengan strategi branding produk lokal

secara inovatif, termasuk pelatihan kemasan, pemasaran digital, dan peningkatan nilai tambah produk. Di atas meja terlihat beberapa contoh produk yang telah dikembangkan oleh peserta, yang menjadi bagian dari praktik branding dan pengemasan hasil pelatihan. Kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat jangka pendek berupa pengetahuan dan keterampilan baru, tetapi juga diharapkan mampu menciptakan dampak berkelanjutan melalui pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal. Kehadiran dosen sebagai fasilitator dan pendamping menambah nilai akademik dan strategis terhadap kesinambungan program ini ke depannya.



Gambar 4. *Pemaparan materi aplikasi penerapan produk minyak ikan sidat dalam kesehatan dan gizi*

Pada sesi berikutnya, Muh. Agus Salim memaparkan konsep dasar mengenai potensi dan pemanfaatan produk minyak ikan sidat dalam bidang kesehatan dan gizi masyarakat. Disampaikan bahwa minyak ikan sidat, yang kaya akan asam lemak omega-3 seperti EPA dan DHA, memiliki peranan penting dalam menjaga fungsi jantung, mendukung perkembangan otak, serta meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Materi ini bertujuan memberikan pemahaman awal tentang bagaimana minyak ikan sidat dapat dikembangkan menjadi produk bernilai tambah, baik dalam bentuk suplemen, makanan fungsional, maupun sebagai bahan fortifikasi pangan.

Dalam konteks pelatihan inovasi pangan berbasis lokal, pemahaman ini menjadi fondasi penting dalam menghubungkan potensi sumber daya alam dengan kebutuhan nutrisi masyarakat. Selain itu, narasumber juga menampilkan contoh produk minyak ikan sidat dari pelaku usaha lokal yang telah berhasil menembus pasar nasional, sebagai inspirasi bagi peserta. Penyampaian materi yang interaktif dan dilengkapi dengan visual menarik berhasil membangkitkan antusiasme peserta untuk menggali peluang di bidang gizi dan kesehatan. Sesi selanjutnya dilanjutkan dengan praktik teknis, di mana peserta dibimbing melalui tahapan perencanaan, desain, dan pengembangan produk berbasis minyak ikan sidat. Dalam tahap perencanaan, peserta diajak merumuskan tujuan gizi yang ingin dicapai serta menentukan bentuk produk yang akan dikembangkan.

Pada tahap desain, peserta menyusun konsep visual, kemasan, dan strategi penyajian agar produk menarik dan mudah diterima oleh konsumen. Selanjutnya, tahap pengembangan difokuskan pada proses formulasi, pencampuran bahan, serta uji organoleptik sederhana untuk memastikan mutu produk. Narasumber juga memberikan pendampingan teknis secara langsung untuk membantu peserta mengatasi kendala dalam proses pembuatan. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh pengalaman langsung dalam menciptakan inovasi pangan fungsional dari ikan sidat, serta membangun kepercayaan diri untuk berkontribusi dalam peningkatan gizi masyarakat melalui pendekatan berbasis potensi lokal. Sebagai upaya mendorong pengembangan potensi lokal dan meningkatkan daya saing produk desa, kegiatan pelatihan marketing serta pembuatan toko online di e-commerce pada produk olahan ikan sidat

diselenggarakan di Desa Kaliwungu, Kabupaten Cilacap. Kegiatan ini dipandu langsung oleh Ibu Nuni Wulansari, dosen Program Studi Bisnis Digital dari Universitas Al Irsyad Cilacap. Dalam pelatihan ini, para peserta yang terdiri dari pelaku UMKM dan warga desa diberikan pembekalan strategis seputar pemasaran digital, pemanfaatan platform e-commerce, serta cara membangun toko online yang efektif untuk memasarkan produk olahan ikan sidat—komoditas lokal yang memiliki nilai gizi tinggi dan potensi ekonomi besar (Evasari, et al., 2019) (Permana, et al., 2021).



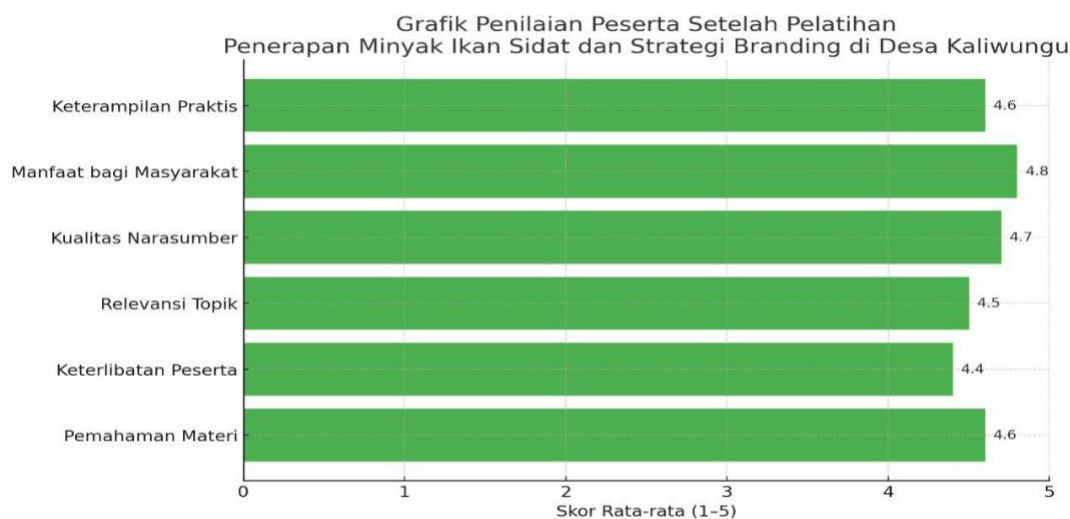
Gambar 5. *Pelatihan marketing serta pembuatan toko online di e-commerce*

Ibu Nuni menjelaskan pentingnya adaptasi teknologi dalam menghadapi era digital, mulai dari branding produk, teknik pemasaran daring, hingga langkah-langkah praktis dalam membuat toko online menggunakan platform seperti Shopee, Tokopedia, dan media sosial. Peserta juga dibimbing langsung untuk mempraktikkan pembuatan toko digital, mengunggah foto produk, serta menulis deskripsi yang menarik dan menjual.



Gambar 6. *Peserta mempraktikkan secara langsung*

Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas peserta dalam bidang pemasaran digital, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi desa melalui inovasi dan digitalisasi UMKM. Dengan pelatihan ini, diharapkan produk olahan ikan sidat dari Kaliwungu dapat menjangkau pasar yang lebih luas dan bernilai jual tinggi di ranah nasional bahkan internasional. Sebagai bagian dari kegiatan pengabdian masyarakat, para peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung teknik promosi digital melalui sesi *live selling* di platform Shopee. Kegiatan ini dipandu oleh Ibu Nuni Wulansari, dosen Program Studi Bisnis Digital Universitas Al Irsyad Cilacap, yang membimbing peserta dalam memasarkan produk olahan ikan sidat secara interaktif dan menarik kepada calon konsumen secara daring. Melalui praktik ini, peserta tidak hanya belajar teori pemasaran digital, tetapi juga merasakan langsung dinamika promosi online yang efektif dan aplikatif.



Gambar 7. Grafik penilaian peserta setelah pelatihan

Berdasarkan grafik penilaian, terlihat bahwa secara umum peserta memberikan respons yang sangat positif terhadap pelatihan yang telah dilaksanakan. Aspek “Manfaat bagi Masyarakat” mendapatkan skor tertinggi yaitu 4,8 dari skala 5, menunjukkan bahwa peserta merasakan dampak nyata dan relevansi kegiatan terhadap peningkatan kesejahteraan mereka. Disusul oleh “Kualitas Narasumber” dengan skor 4,7, hal ini mencerminkan kompetensi dan kejelasan penyampaian materi dari pemateri.

Aspek “Keterampilan Praktis” dan “Pemahaman Materi” sama-sama memperoleh skor 4,6, menandakan bahwa pelatihan berhasil membekali peserta dengan pengetahuan yang aplikatif dan mudah dipahami. “Relevansi Topik” mendapatkan skor 4,5, mengindikasikan bahwa tema pelatihan sangat sesuai dengan kebutuhan dan potensi lokal masyarakat. Sementara itu, “Keterlibatan Peserta” memperoleh skor sedikit lebih rendah, yaitu 4,4, yang masih dalam kategori sangat baik, namun menunjukkan adanya ruang untuk peningkatan partisipasi aktif peserta dalam sesi pelatihan. Secara keseluruhan, grafik ini mencerminkan keberhasilan pelatihan dalam memberikan edukasi dan pemberdayaan yang berdampak, serta menunjukkan bahwa pendekatan pengabdian masyarakat berbasis produk lokal dan teknologi digital sangat relevan dan dibutuhkan dalam konteks pengembangan ekonomi desa.

SIMPULAN DAN TINDAK LANJUT

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat Desa Kaliwungu dalam memanfaatkan potensi lokal, khususnya minyak ikan sidat, sebagai sumber pangan bergizi tinggi yang mendukung peningkatan kesehatan keluarga. Melalui pendekatan edukatif dan praktis, peserta tidak hanya memperoleh wawasan mengenai manfaat nutrisi dari minyak ikan sidat, tetapi juga dibekali dengan strategi pemasaran dan branding digital yang inovatif agar produk olahan mereka dapat bersaing di

pasar yang lebih luas. Keterlibatan aktif peserta, antusiasme dalam sesi praktik seperti live di e-commerce, serta peningkatan kemampuan dalam membuat toko online menunjukkan bahwa kegiatan ini relevan, aplikatif, dan berdampak langsung pada pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal. Sebagai tindak lanjut dari kegiatan ini, diperlukan pendampingan lanjutan untuk memastikan keberlanjutan usaha yang telah dirintis oleh peserta, termasuk dalam aspek produksi, pengemasan, pemasaran, dan legalitas produk. Disarankan pula adanya pelatihan tambahan dalam hal pengembangan branding digital, pengelolaan toko online, serta perluasan akses pasar melalui kolaborasi dengan pihak terkait, seperti pemerintah daerah, perguruan tinggi, dan sektor swasta. Diversifikasi produk turunan dari minyak ikan sidat juga perlu dijajaki untuk memperluas pasar dan meningkatkan nilai jual. Dengan langkah-langkah berkelanjutan ini, potensi lokal yang dimiliki Desa Kaliwungu diharapkan dapat berkembang menjadi kekuatan ekonomi baru yang berbasis kearifan lokal dan teknologi.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, R., et al. (2024). PENGEMBANGAN USAHA DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN (NUGGET IKAN DAN TAHU BAKSO) DI KELOMPOK UMKM BUBULA KELURAHAN JAMBULA. *Jurnal Abdi Insani*, 11(4), 3134-3142. DOI: <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i4.1955>
- Biddinika, M. K., Masitha, A., Herman, H., & Fatimah, V. A. N. (2024). *Machine Learning Techniques for Heart Disease Prediction Using a Multi-Algorithm Approach*. *JUITA: Jurnal Informatika*, 12(2), 149-158. <https://doi.org/10.30595/juita.v12i2.24153>
- Citra, C. A., & Rosy, B. (2020). Keefektifan penggunaan media pembelajaran berbasis game edukasi quizizz terhadap hasil belajar teknologi perkantoran siswa kelas X SMK Ketintang Surabaya. *Jurnal Pendidikan Administrasi Perkantoran (JPAP)*, 8(2), 261-272. doi: 10.26740/jpap.v8n2.p261-272.
- Diatmika, I. P. G., & Rahayu, S. (2022). *Model Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Lokal dan Peran Pemerintah*. Malang: Ahlimedia Book.
- Djuarni, W. (2023). Strategi Produk Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Riset Inspirasi Manajemen dan Kewirausahaan*, 7(1), 35-43. DOI: <https://doi.org/10.35130/jrimk.v7i1.394>
- Evasari, A. D., Utomo, Y. B., & Ambarwati, D. (2019). Pelatihan Dan Pemanfaatan E-Commerce Sebagai Media Pemasaran Produk UMKM Di Desa Tales Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 75-84. DOI: <https://doi.org/10.32503/cendekia.v1i2.603>
- Faoziyah, A. R., & Issusilaningtyas, E. (2020). Optimalisasi Ekstraksi Ikan Sidat Dengan Variasi Metode Ekstraksi sebagai Bahan Baku Pembuatan Mikrokapsul Suplemen Kesehatan Jantung. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 17(2), 253-263. DOI: <https://doi.org/10.30595/pharmacy.v17i2.5895>
- Harini, N., Suhariyanto, D., Indriyani, I., Novaria, N., Santoso, A., & Yuniarti, E. (2023). Pendampingan Pemberdayaan Masyarakat dalam Meningkatkan Perekonomian Desa. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 4(2), 363-375. DOI: <https://doi.org/10.37680/amalee.v4i2.2834>
- Hassan, Z. H. (2014). Aneka tepung berbasis bahan baku lokal sebagai sumber pangan fungsional dalam upaya meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal. *Jurnal Pangan*, 23(1), 93-107. DOI: <https://doi.org/10.33964/jp.v23i1.54>
- Iskandar, A., Mulya, M. A., Bellina, M., & Inoue, M. (2021). Performa dan analisa usaha pendederan ikan sidat *Anguilla bicolor* hasil tangkapan dari sungai cimandiri pelabuhanratu, Sukabumi Di PT Jawa Suisan Indah Sukabumi, Jawa Barat. *Fisheries Of Wallacea Journal*, 2(2), 52-63. DOI: <https://doi.org/10.55113/fwj.v2i2.757>
- Karina, M., Sari, A. K., Setiawan, T., & Aini, H. N. (2024). Program Pelatihan Strategi Membangun Kemitraan Bisnis Lokal Melalui Digital Marketing Bagi Siswa Pemasaran SMK Budi Warman II. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 4(4), 553-561. DOI: <https://doi.org/10.31004/jh.v4i4.1291>

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2020*. Jakarta: Kemenkes RI
- Khoirunnisa, A. (2020). Analisis Penerapan Strategi Generik Porter Dalam Meningkatkan Daya Saing Perusahaan (Studi Kasus Bisnis Kuliner Sehat "Naturicha Healthy Food And Drink"). *Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 1(1), 275-291. DOI: 10.38035/jmpis.v1i1.262
- Nafsiyah, I., Nurilmala, M., & Abdullah, A. (2018). Komposisi nutrisi ikan sidat *Anguilla bicolor bicolor* dan *Anguilla marmorata*. *Jurnal JPHPI*, 21(3), 504-512. DOI: 10.17844/jphpi.v21i3.24733
- Neliwati, N., Siregar, I. J. K., Ramadhan, A. L., Nasution, R. A., Ginting, M. P. A., & Adeana, F. P. (2024). Pengabdian Masyarakat Dalam Peningkatan Kesejahteraan Desa Berbasis pendidikan, Moderasi Beragama, Pengentasan Kemiskinan, Pencegahan Stunting, Dan Penyuluhan Hukum: Refleksi Dari KKN 49 Di Desa Lubuk Hulu Kecamatan Datuk Lima Puluh, Kabupaten Batubara. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 4(5), 95-109. DOI: <https://doi.org/10.31004/jh.v4i5.1481>
- Permana, A., Yono, R. R., Ubaedillah, U., & Sucipto, H. (2021). Penyuluhan dan Pelatihan Pemanfaatan E-Commerce di Desa Cikakak Kecamatan Banjarharjo. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 2(01), 59-64. DOI: <https://doi.org/10.46772/jamu.v1i02.547>
- Ponirah, A. (2020). Influencer marketing as a marketing strategy. *Journal of Economic Studies*, 4(1), 11-16. <https://doi.org/10.32506/joes.v4i1.649>
- Putri, N. K. A. K., & Agustina, I. A. S. (2022). PURA TAMAN AYUN SEBAGAI WISATA RELIGI DALAM MEMBANGUN EKONOMI DESA DI TENGAH COVID-19 DI DESA MENGWI KABUPATEN BADUNG. *Dharmasmrti: Jurnal Ilmu Agama dan Kebudayaan*, 22(2), 106-114. DOI: 10.32795/ds.v22i2.3396
- Putri, R. A., Sulastri, S., & Apsari, N. C. (2023). Pemanfaatan potensi lokal dalam upaya pencegahan stunting. *IJD: International Journal of Demos*, 5(1), 16-28. DOI: <https://doi.org/10.37950/ijd.v5i1.394>
- Rahmiati, R., et al. (2023). Penyuluhan Tentang Olahan Pangan Kekinian Bagi Anak-Anak Pada Anggota Posyandu. *Monsu'ani Tano Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 323-337. DOI: <https://doi.org/10.32529/tano.v6i2.2617>
- Rismah, R., Karim, M., & Yodfiatfinda, Y. (2019). Strategi Pengembangan Usaha Produksi Olahan Ikan Sidat (*Anguilla bicolor*) Pt. Jawa Suisan Indah, Sukabumi. *Jurnal Bioindustri (Journal Of Bioindustry)*, 2(1), 334-348. <https://trilogi.ac.id/journal/ks/index.php/jbi/article/view/482>
- Ta'rif, T. R., & Adhim, F. (2021). Ekosistem Pesantrenpreneur Berbasis Pengembangan Potensi Lokal. *Edukasi*, 19(2), 127-140. <https://doi.org/10.32729/edukasi.v19i2.1124>
- Ulfah, T. T. (2022). NEEDS ANALYSIS FOR DEVELOPING AN AUGMENTED REALITY-BASED ECOSYSTEM MODULE ASSISTED BY ASSEMBLR APPLICATION FOR GRADE V ELEMENTARY SCHOOL. *Al-Bidayah: Jurnal Pendidikan Dasar Islam*, 14(2), 317-332. DOI: <https://doi.org/10.14421/albidayah.v14i2.1046>
- Widyasari, R. H. E., Kusharto, C. M., Wiryawan, B., Wiyono, E. S., & Suseno, S. H. (2013). Pemanfaatan limbah ikan sidat Indonesia (*Anguilla bicolor*) sebagai tepung pada industri pengolahan ikan di Palabuhanratu, Kabupaten Sukabumi. *Jurnal gizi dan pangan*, 8(3), 217-220. <https://doi.org/10.25182/jgp.2013.8.3.217-220>