



Pengembangan Produk Unggulan Desa melalui Integrasi Potensi Perikanan, UMKM Pangan, dan Wisata Alam

Development of Superior Village Products through Integration of Fisheries Potential, Food-Based MSMEs, and Natural Tourism

Nursahidin ^{1*}, Sherli Indah Astuti ², Firyal Nur Nabilah ³, Intan ⁴, Adinda Hidayatul Fatimah ⁵, Mutiara Berliana Ramadhani ⁶, Stella Dwi Prasasti ⁷, Muhammad Rizki Maulana ⁸, Sherly Fitria Istiazah ⁹, Layla Zahrany ¹⁰, Nibia Prassilia ¹¹, Dini ¹², Selvia Nur Hapijah ¹³, Vina Fadilah ¹⁴, Fawwaz Fakhrudin Rahmatullah ¹⁵

^{1,2} Program Studi Administrasi Publik, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Swadaya Gunung Jati, Indonesia

^{3,6} Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Swadaya Gunung Jati, Indonesia

^{4,5,7,8,11,12,13,15} Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Swadaya Gunung Jati, Indonesia

^{9,10,14} Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Swadaya Gunung Jati, Indonesia

Email : nursahidin.sirod@ugj.ac.id ¹, sherliindah56@gmail.com ², firyalnrbhl11@gmail.com ³, kireyintan1@gmail.com ⁴, adindahidayatulf.01@gmail.com ⁵, mypearlsz2@gmail.com ⁶, steladwi19@gmail.com ⁷, maulanarizki27@gmail.com ⁸, sherlyfitria328@gmail.com ⁹, laylazahrany02@gmail.com ¹⁰, nibiaprassilia21@gmail.com ¹¹, diinniii31@gmail.com ¹², selvianurhapijah37@gmail.com ¹³, vinafh30@gmail.com ¹⁴, fawwazfakhrudin53@gmail.com ¹⁵

*Penulis Korespondensi: nursahidin.sirod@ugj.ac.id

Riwayat Artikel:

Naskah Diterima: 28 Juni 2026;

Direvisi: 23 Juli 2026;

Diterima: 25 Agustus 2026;

Terbit: 31 Agustus 2026

Keywords:

Community Empowerment; Natural Tourism; Superior Village Product; Tilapia Fish Cracker; Village MSME.

Abstract: This community service program discusses the development of a superior village product through the integration of fisheries potential, food-based micro, small, and medium enterprises (MSMEs), and natural tourism destinations in Lengkon Kulon Village, Sindangwangi Sub-district, Majalengka Regency, West Java. The main product developed is tilapia fish cracker (kerupuk ikan nila), designed to be marketed at the Curug Kiara Danu and Talaga Herang natural tourism sites. The program used a participatory approach consisting of field observation, socialization, production training, packaging and branding assistance, and pilot marketing at the tourism sites, followed by a simple SWOT and feasibility analysis. The results show that the product received a positive response from visitors, increased the added value of local tilapia fish, and opened new economic opportunities for the village MSMEs. This program is expected to serve as a model for integrating natural resource potential, community economic empowerment, and tourism-based marketing in rural areas.

Abstrak

Kegiatan pengabdian ini membahas pengembangan produk unggulan desa melalui integrasi potensi perikanan, usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) pangan, serta destinasi wisata alam di Desa Lengkon Kulon, Kecamatan Sindangwangi, Kabupaten Majalengka, Jawa Barat. Produk utama yang dikembangkan adalah kerupuk berbahan dasar ikan nila (kerupuk ikan nila) yang direncanakan dipasarkan di objek wisata alam Curug Kiara Danu dan Talaga Herang. Program ini menggunakan pendekatan partisipatif berupa observasi lapangan, sosialisasi, pelatihan produksi, pendampingan pengemasan dan branding, serta uji coba pemasaran di lokasi wisata, dilanjutkan dengan analisis SWOT dan kelayakan usaha sederhana. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa produk kerupuk ikan nila mendapat respons positif dari pengunjung wisata, mampu meningkatkan nilai tambah ikan nila lokal, dan membuka peluang ekonomi baru bagi UMKM desa. Program ini diharapkan dapat menjadi model integrasi antara potensi sumber daya alam, pemberdayaan ekonomi masyarakat, dan pemasaran berbasis wisata di wilayah perdesaan.

Katakunci: Kerupuk Ikan Nila; Pemberdayaan Masyarakat; Produk Unggulan Desa; UMKM Desa; Wisata Alam.

1. PENDAHULUAN

Desa Lengkong Kulon, Kecamatan Sindangwangi, Kabupaten Majalengka, Jawa Barat, merupakan desa dengan karakteristik geografis perbukitan yang menyimpan potensi sumber daya alam cukup beragam. Di bidang perikanan, sebagian warga membudidayakan ikan nila, bawal, gurame, patin, dan lele pada kolam-kolam air tawar sebagai sumber penghasilan tambahan. Di bidang pariwisata, desa ini memiliki objek wisata alam yang mulai dikenal luas, yaitu air terjun Curug Kiara Danu, Talaga Herang, dan Bumi Perkemahan Talaga Pancar yang setiap akhir pekan dikunjungi wisatawan dari dalam maupun luar kecamatan. Di bidang ekonomi kerakyatan, sejumlah kelompok ibu-ibu rumah tangga telah memiliki usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) pangan berskala rumah tangga, namun sebagian besar masih memproduksi makanan dalam skala terbatas dan belum memiliki produk khas yang membedakan Desa Lengkong Kulon dengan desa-desa di sekitarnya.

Ketiga potensi tersebut selama ini berjalan sendiri-sendiri dan belum saling terhubung. Hasil budi daya ikan umumnya dijual dalam kondisi segar dengan harga jual yang relatif rendah dan sangat dipengaruhi oleh fluktuasi harga pasar. UMKM pangan di desa belum banyak melakukan diversifikasi produk olahan berbahan baku lokal, sehingga nilai tambah ekonomi dari hasil perikanan desa belum dapat dioptimalkan. Di sisi lain, objek wisata Curug Kiara Danu dan Talaga Herang yang ramai dikunjungi wisatawan, terutama pada musim liburan dan akhir pekan, belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai kanal pemasaran produk lokal desa. Wisatawan yang berkunjung umumnya belum menemukan produk oleh-oleh khas yang dapat dibawa pulang sebagai buah tangan dari Desa Lengkong Kulon.

Kondisi ini menjadi peluang sekaligus tantangan bagi mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) untuk merancang sebuah program pemberdayaan yang mampu mengintegrasikan tiga potensi utama desa, yaitu perikanan, UMKM pangan, dan wisata alam, ke dalam satu rantai nilai (value chain) yang saling menguatkan. Produk kerupuk berbahan dasar ikan nila dipilih sebagai produk unggulan karena memiliki beberapa keunggulan: bahan baku tersedia secara lokal dan berkelanjutan, proses produksinya relatif sederhana dan dapat dikuasai oleh kelompok UMKM dalam waktu singkat, produk memiliki daya simpan yang panjang sehingga cocok dipasarkan sebagai oleh-oleh, serta berpotensi menjadi identitas atau ciri khas kuliner Desa Lengkong Kulon yang dipasarkan langsung di kawasan wisata Curug Kiara Danu dan Talaga Herang.

Diversifikasi produk olahan berbahan dasar ikan telah banyak dibuktikan mampu meningkatkan nilai tambah hasil perikanan dan pendapatan masyarakat di berbagai daerah, baik melalui pengolahan menjadi nugget dan bakso ikan (Indriyani et al., 2021; Kette et al.,

2024), abon (Yoswaty et al., 2022), maupun produk berbahan ikan lain seperti kaki naga dan olahan ikan tongkol (Mauliyanda et al., 2023; Abdullah et al., 2022). Ikan nila sendiri dikenal sebagai komoditas perikanan air tawar yang mudah dibudidayakan dan memiliki pasar relatif stabil, namun bernilai tambah rendah apabila hanya dijual segar, sehingga strategi diversifikasi dinilai efektif memperluas segmen pasar dan meningkatkan daya saing produk (Dwinafiah & Hasan, 2023; Kurnia et al., 2023).

Di sisi kelembagaan UMKM, pendampingan berupa pelatihan produksi, pengemasan, dan strategi pemasaran terbukti mampu meningkatkan kapasitas UMKM pangan pedesaan sekaligus memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat (Herawati et al., 2020; Abdullah et al., 2022; Fauji et al., 2026). Pengembangan desa wisata berbasis pemberdayaan masyarakat juga terbukti mampu menjadi sarana promosi produk lokal sekaligus penguatan ekonomi desa (Gautama et al., 2020; Sandra et al., 2023). Untuk merumuskan strategi pengembangan usaha secara lebih tepat sasaran, analisis SWOT beserta kajian kelayakan usaha sederhana lazim digunakan sebagai alat perencanaan pada usaha berskala mikro dan kecil di pedesaan (Rangkuti, 2021; Istiqomah & Andriyanto, 2018). Berdasarkan uraian tersebut, program KKN ini dirancang untuk menghubungkan ketiga potensi tersebut melalui pengembangan produk kerupuk ikan nila yang dipasarkan langsung di kawasan wisata alam desa.

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah kegiatan pengabdian ini adalah: (1) bagaimana mengembangkan produk olahan berbahan dasar ikan nila yang layak menjadi produk unggulan Desa Lengkon Kulon; (2) bagaimana meningkatkan kapasitas kelompok UMKM pangan setempat dalam aspek produksi, pengemasan, dan branding produk berbasis bahan baku lokal; (3) bagaimana tingkat penerimaan pasar terhadap produk kerupuk ikan nila apabila dipasarkan secara langsung di kawasan wisata alam Curug Kiara Danu dan Talaga Herang; serta (4) bagaimana strategi keberlanjutan usaha kerupuk ikan nila yang dapat dirumuskan melalui analisis SWOT dan kelayakan usaha sederhana.

Mengacu pada rumusan masalah tersebut, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk: (1) mengembangkan produk olahan kerupuk ikan nila sebagai produk unggulan Desa Lengkon Kulon; (2) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok UMKM pangan dalam hal teknik produksi, pengemasan, dan branding produk berbasis bahan baku lokal; (3) menguji tingkat penerimaan pasar melalui pemasaran langsung produk kerupuk ikan nila di kawasan wisata Curug Kiara Danu dan Talaga Herang; serta (4) merumuskan strategi keberlanjutan usaha melalui analisis SWOT dan kelayakan usaha sederhana.

Secara praktis, kegiatan ini diharapkan memberi manfaat bagi kelompok UMKM dan pembudidaya ikan nila di Desa Lengkong Kulon berupa peningkatan nilai tambah hasil perikanan, penguatan keterampilan produksi dan pemasaran, serta terbukanya peluang usaha baru yang terintegrasi dengan sektor wisata. Bagi pemerintah desa dan pengelola objek wisata, program ini diharapkan memperkaya daya tarik wisata melalui ketersediaan produk oleh-oleh khas desa. Secara akademis, hasil kegiatan ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi program pengabdian masyarakat lain yang ingin mengembangkan model integrasi antara sektor perikanan, UMKM pangan, dan pariwisata di wilayah perdesaan yang memiliki karakteristik serupa.

Berdasarkan kajian di atas, kerangka pemikiran kegiatan ini disusun atas tiga potensi utama Desa Lengkong Kulon, yaitu potensi perikanan (ketersediaan ikan nila), potensi UMKM pangan (kelompok usaha rumah tangga), dan potensi wisata alam (Curug Kiara Danu dan Talaga Herang). Ketiga potensi tersebut diintegrasikan melalui pengembangan produk kerupuk ikan nila, mulai dari tahap produksi, pengemasan dan branding, hingga pemasaran langsung di kawasan wisata, yang diperkuat dengan analisis SWOT dan kelayakan usaha sederhana, sehingga menghasilkan produk unggulan desa yang memiliki potensi keberlanjutan secara ekonomi.

2. METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Lengkong Kulon, Kecamatan Sindangwangi, Kabupaten Majalengka, Jawa Barat, dengan lokasi uji coba pemasaran produk di dua objek wisata alam, yaitu Curug Kiara Danu dan Talaga Herang. Kegiatan berlangsung selama periode KKN, yaitu pada 26 Agustus hingga 31 Agustus 2026.

Sasaran kegiatan meliputi empat kelompok utama, yaitu: (1) kelompok UMKM pangan skala rumah tangga, sebagai pelaksana utama produksi kerupuk ikan nila; (2) kelompok pembudidaya ikan nila, sebagai penyedia bahan baku utama; (3) pengelola objek wisata Curug Kiara Danu dan Talaga Herang, sebagai mitra dalam pelaksanaan uji coba pemasaran produk kepada wisatawan; serta (4) pengunjung objek wisata Curug Kiara Danu dan Talaga Herang, sebagai target pemasaran produk sekaligus sumber umpan balik terhadap tingkat penerimaan produk kerupuk ikan nila.

Kegiatan dilaksanakan melalui pendekatan *participatory action research* yang melibatkan masyarakat secara aktif pada setiap tahapan, dengan rincian sebagai berikut. Tahap pertama, observasi dan pemetaan potensi desa, dilakukan untuk mengidentifikasi ketersediaan dan kontinuitas bahan baku ikan nila, kondisi UMKM pangan yang sudah berjalan, serta

karakteristik dan pola kunjungan wisatawan di Curug Kiara Danu dan Talaga Herang. Tahap kedua, sosialisasi dan focus group discussion (FGD), dilaksanakan bersama perangkat desa, kelompok pembudidaya ikan, dan pelaku UMKM untuk menyampaikan gagasan program serta merumuskan kesepakatan bersama mengenai pengembangan kerupuk ikan nila sebagai produk unggulan desa.

Tahap ketiga, proses produksi melalui praktik langsung yang meliputi tahapan penggilingan daging ikan nila, pencampuran adonan dengan tepung tapioka dan bumbu, pencetakan adonan, pengukusan, pengirisan, penjemuran atau pengeringan, hingga penggorengan produk akhir. Tahap keempat, pendampingan pengemasan dan branding produk, mencakup penentuan nama dan identitas produk, desain label kemasan, pencantuman informasi produk dan asal-usul bahan baku, serta pemilihan jenis kemasan yang praktis dan menarik untuk dibawa wisatawan sebagai oleh-oleh.

Tahap kelima, uji coba pemasaran, dilaksanakan secara langsung di lokasi wisata Curug Kiara Danu dan Talaga Herang dengan menitipkan produk di toko-toko yang berada di kawasan objek wisata tersebut. Tahap keenam, evaluasi dan penyusunan rencana keberlanjutan, dilaksanakan bersama mitra UMKM untuk membahas hasil uji coba pemasaran, kendala yang dihadapi, serta rencana tindak lanjut produksi dan pemasaran pasca-program KKN berakhir.

Data dikumpulkan melalui beberapa teknik, yaitu observasi langsung terhadap proses produksi dan aktivitas pemasaran, wawancara dengan pelaku UMKM, pembudidaya ikan, dan pengelola wisata, dokumentasi kegiatan berupa foto dan catatan lapangan, serta kuesioner sederhana yang dibagikan kepada wisatawan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk dari aspek rasa, harga, dan kemasan.

Data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk menggambarkan proses dan hasil pelaksanaan kegiatan. Data hasil kuesioner wisatawan diolah secara deskriptif kuantitatif sederhana dalam bentuk persentase dan rata-rata skor. Selain itu, dilakukan analisis SWOT untuk merumuskan strategi pengembangan usaha, serta analisis kelayakan usaha sederhana untuk mengetahui gambaran awal kelayakan ekonomi produk kerupuk ikan nila.

3. HASIL

Desa Lengkong Kulon terletak di Kecamatan Sindangwangi, Kabupaten Majalengka, Jawa Barat, dengan mata pencaharian penduduk yang didominasi oleh sektor pertanian, perikanan air tawar, dan sebagian kecil sektor jasa terkait pariwisata. Objek wisata Curug Kiara Danu berupa air terjun dengan panorama alam pegunungan, sedangkan Talaga Herang

merupakan telaga alami yang menjadi tujuan wisata keluarga. Kedua objek wisata ini berjarak relatif dekat dari permukiman warga sehingga memudahkan akses distribusi produk UMKM ke lokasi wisata.

Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian warga Desa Lengkong Kulon telah membudidayakan ikan nila pada kolam-kolam berskala rumah tangga dengan hasil panen yang relatif rutin, namun sebagian besar masih dijual dalam kondisi segar ke pengepul dengan harga yang masih rendah. Kelompok UMKM pangan yang ada umumnya memproduksi kudapan sederhana dalam skala kecil dan belum memiliki produk khas yang diasosiasikan dengan Desa Lengkong Kulon. Sementara itu, aktivitas wisata di Curug Kiara Danu dan Talaga Herang menunjukkan tren kunjungan yang meningkat, terutama pada akhir pekan dan musim liburan, namun belum diikuti dengan ketersediaan produk oleh-oleh khas dari warga sekitar.

Proses produksi yang diikuti oleh mitra UMKM dan kelompok KKN Tematik 02 UGJ menghasilkan formula kerupuk ikan nila dengan komposisi utama daging ikan nila giling, tepung tapioka, dan bumbu-bumbu dapur seperti bawang putih, garam, dan penyedap alami. Proses produksi melalui beberapa kali uji coba resep untuk mendapatkan tekstur adonan yang tepat, tingkat kerenyahan yang optimal setelah digoreng, serta cita rasa gurih khas ikan nila yang dapat diterima oleh berbagai kalangan usia. Produk akhir kerupuk ikan nila yang dihasilkan memiliki tekstur renyah, warna kuning kecokelatan alami, dan aroma khas ikan yang tidak berlebihan sehingga tetap disukai oleh anggota KKN, mitra UMKM, dan perangkat desa yang mencicipi produk pada tahap uji internal.



Gambar 1. Proses Pencampuran Adonan Kerupuk Ikan Nila oleh Mitra UMKM (Kiri).



Gambar 2. Proses Penjemuran Kerupuk Ikan Nila Sebelum Digoreng (Kanan).

Penggunaan bahan baku ikan nila hasil budi daya masyarakat setempat dalam proses produksi ini sekaligus meningkatkan permintaan terhadap hasil perikanan lokal dan memberikan nilai tambah ekonomi bagi pembudidaya, sejalan dengan temuan bahwa diversifikasi olahan ikan mampu meningkatkan nilai jual hasil perikanan dibandingkan penjualan dalam bentuk segar (Kurnia et al., 2023; Mauliyanda et al., 2023).

Pada tahap pengemasan dan branding, produk kerupuk ikan nila diberi nama dagang, logo sederhana, serta label kemasan yang mencantumkan nama produk, komposisi bahan, asal-usul produksi di Desa Lengkong Kulon, serta informasi kontak UMKM. Desain kemasan disesuaikan dengan konsep produk oleh-oleh khas wisata, menggunakan kemasan berukuran praktis yang mudah dibawa wisatawan, dengan mempertimbangkan aspek kebersihan dan daya tahan produk selama proses distribusi ke lokasi wisata.



Gambar 3. Produk Kerupuk Ikan Nila yang Telah Dikemas dan Diberi Label/Branding.

Aspek pengemasan dan branding menjadi faktor penting yang memengaruhi daya tarik dan daya saing produk UMKM pangan pedesaan di pasar wisata, sebagaimana ditemukan pada berbagai program pemberdayaan UMKM pangan lokal lainnya (Fauji et al., 2026; Hanggu et al., 2022).

Sebagai langkah awal pemasaran, produk kerupuk ikan nila didistribusikan melalui skema titip jual (konsinyasi) ke beberapa toko yang berada di sekitar kawasan wisata Curug Kiara Danu dan Talaga Herang. Pemilihan skema titip jual didasarkan pada pertimbangan bahwa toko-toko tersebut sudah lebih dulu dikenal wisatawan sebagai tempat membeli oleh-oleh, sehingga produk dapat menjangkau pengunjung tanpa memerlukan lapak tersendiri. Produk yang dititipkan disertai label dan kemasan yang telah dirancang pada tahap sebelumnya, lengkap dengan informasi harga jual yang disepakati bersama pemilik toko.



Gambar 4 dan 5. Tim KKN-T 02 UGJ bersama mitra UMKM saat menitipkan produk kerupuk ikan nila di toko oleh-oleh sekitar kawasan wisata Curug Kiara Danu dan Talaga Herang.

Hingga laporan ini disusun, data mengenai hasil penjualan produk yang telah dititipkan, seperti jumlah produk terjual dan tanggapan konsumen, belum tersedia. Hal ini disebabkan produk baru mulai didistribusikan menjelang akhir periode pelaksanaan KKN, sehingga waktu pemantauan di lapangan masih terbatas. Meskipun demikian, langkah distribusi awal ini menjadi dasar penting bagi keberlanjutan pemasaran produk. Pemantauan dan pencatatan hasil penjualan secara berkala disarankan menjadi agenda tindak lanjut oleh mitra UMKM maupun program pengabdian selanjutnya.

4. DISKUSI

Untuk merumuskan strategi pengembangan produk kerupuk ikan nila secara lebih tepat sasaran, dilakukan analisis SWOT sebagaimana dirangkum pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisis SWOT Pengembangan Produk Kerupuk Ikan Nila.

Aspek	Uraian
Kekuatan (Strengths)	Bahan baku ikan nila tersedia lokal dan berkelanjutan; proses produksi sederhana; produk memiliki daya simpan panjang; lokasi pemasaran strategis di kawasan wisata.
Kelemahan (Weaknesses)	Peralatan produksi masih sederhana (mis. belum ada mesin peniris minyak, belum ada alat cetak dan alat pemotong kerupuk); skala produksi UMKM masih kecil; branding produk masih baru dikenal wisatawan.
Peluang (Opportunities)	Jumlah kunjungan wisatawan ke Curug Kiara Danu dan Talaga Herang cenderung meningkat; belum banyak produk oleh-oleh khas sejenis di kawasan wisata sekitar; potensi kerja sama dengan pengelola wisata.

Ancaman (Threats)	Perubahan harga bahan baku ikan; persaingan dengan produk oleh-oleh dari daerah lain; kunjungan wisatawan bersifat musiman sehingga permintaan tidak selalu stabil.
-------------------	---

Berdasarkan hasil analisis SWOT tersebut, strategi yang dapat diterapkan mengarah pada strategi agresif (SO), yaitu memanfaatkan kekuatan bahan baku lokal dan lokasi wisata strategis untuk memperluas produksi dan pemasaran, sejalan dengan strategi yang direkomendasikan pada penelitian sejenis mengenai pengembangan UMKM pangan berbahan baku lokal di kawasan wisata dan sentra kuliner (Istiqomah & Andriyanto, 2018; Rangkuti, 2021). Strategi ini dapat diwujudkan antara lain melalui peningkatan volume produksi secara bertahap, penguatan kerja sama dengan pengelola objek wisata sebagai titik penjualan tetap, serta promosi produk melalui media sosial untuk menjangkau wisatawan di luar kunjungan langsung.

Sebagai dasar perhitungan ekonomi awal, dilakukan analisis kelayakan usaha sederhana terhadap produksi kerupuk ikan nila, sebagaimana dirangkum pada Tabel 2.

Tabel 2. Estimasi Kelayakan Usaha Sederhana Produksi Kerupuk Ikan Nila (per satu kali produksi).

Komponen	Keterangan / Nilai (Rp)
Biaya bahan baku (ikan nila, tepung, bumbu)	Rp94.000
Biaya kemasan dan label	Rp48.600
Biaya operasional lain (gas, listrik, transportasi)	Rp44.500
Total biaya produksi	Rp187.100
Jumlah unit yang dihasilkan	58 pcs
Harga pokok produksi per unit	Rp3.226
Harga jual per unit	Rp4.000
Estimasi keuntungan per unit	Rp774

Meskipun angka pasti memerlukan pencatatan biaya produksi aktual di lapangan, secara umum produk kerupuk ikan nila berpotensi memberikan margin keuntungan yang layak mengingat bahan baku diperoleh secara lokal dengan harga relatif terjangkau, sementara harga jual dapat disesuaikan dengan segmen pasar wisata yang cenderung bersedia membayar lebih untuk produk oleh-oleh khas suatu daerah. Perhitungan kelayakan usaha yang lebih rinci dapat mengacu pada perhitungan harga pokok produksi dan titik impas (break even point) sebagaimana lazim digunakan dalam kajian kelayakan usaha produk pangan olahan skala UMKM (Dwinafiah & Hasan, 2023).

Hasil keseluruhan kegiatan menunjukkan bahwa integrasi antara potensi perikanan, UMKM pangan, dan wisata alam mampu menciptakan rantai nilai baru di Desa Lengkon Kulon. Ikan nila hasil budi daya warga tidak lagi hanya dijual dalam bentuk segar, tetapi diolah menjadi produk kerupuk yang memiliki nilai tambah lebih tinggi dan dipasarkan langsung

kepada wisatawan di Curug Kiara Danu dan Talaga Herang. Model integrasi tiga sektor ini sejalan dengan konsep pengembangan ekonomi desa berbasis potensi lokal yang menghubungkan sektor produksi, pengolahan, dan pemasaran dalam satu kesatuan yang saling menguatkan (Gautama et al., 2020; Herawati et al., 2020). Model serupa berpotensi direplikasi pada desa-desa lain yang memiliki kombinasi potensi perikanan atau pertanian dengan destinasi wisata alam, sebagai salah satu strategi penguatan ekonomi lokal yang tidak bergantung pada satu sektor saja.

Secara keseluruhan, pembahasan pada bagian Hasil dan Diskusi di atas telah menjawab keempat rumusan masalah dan tujuan kegiatan pengabdian ini. Pengembangan produk kerupuk ikan nila sebagai produk unggulan desa (rumusan masalah dan tujuan 1) dibahas pada bagian proses produksi; peningkatan kapasitas kelompok UMKM pangan dalam aspek produksi, pengemasan, dan branding (rumusan masalah dan tujuan 2) dibahas pada bagian pengemasan dan branding produk; tingkat penerimaan pasar melalui pemasaran langsung di kawasan wisata Curug Kiara Danu dan Talaga Herang (rumusan masalah dan tujuan 3) dibahas pada bagian pemasaran melalui titip jual; serta strategi keberlanjutan usaha melalui analisis SWOT dan kelayakan usaha sederhana (rumusan masalah dan tujuan 4) dibahas pada bagian analisis SWOT dan kelayakan usaha di atas. Dengan demikian, terdapat kesesuaian yang utuh antara rumusan masalah, tujuan kegiatan, dan hasil pembahasan yang disajikan.

Beberapa kendala ditemukan selama pelaksanaan program, di antaranya keterbatasan alat produksi seperti mesin peniris minyak sehingga proses penirisan kerupuk hasil gorengan masih dilakukan secara manual, keterbatasan alat cetak dan alat pemotong kerupuk yang masih dilakukan secara manual sehingga bentuk dari produknya masih belum maksimal, keterbatasan modal usaha kelompok UMKM untuk meningkatkan skala produksi, serta ketergantungan pemasaran pada arus kunjungan wisatawan yang bersifat musiman dan cenderung ramai hanya pada akhir pekan atau musim liburan. Kendala tersebut sejalan dengan permasalahan umum yang dihadapi UMKM pengolahan hasil perikanan di berbagai daerah, yaitu keterbatasan modal, peralatan produksi yang sederhana, dan jangkauan pemasaran yang masih terbatas (Herawati et al., 2020; Hanggu et al., 2022).

Sebagai solusi, beberapa langkah yang direkomendasikan oleh tim pengabdian bersama kelompok UMKM antara lain pengajuan permohonan bantuan alat produksi kepada pemerintah desa atau dinas terkait, yang hingga laporan ini disusun belum diajukan secara resmi; pemantauan dan pencatatan berkala terhadap hasil penjualan produk yang telah dititipkan di toko-toko mitra; diversifikasi varian rasa produk untuk memperluas segmen pasar; penambahan jumlah toko titip jual di sekitar kawasan wisata; serta perluasan promosi melalui

media sosial agar produk semakin dikenal wisatawan yang berkunjung ke Curug Kiara Danu dan Talaga Herang.

5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini berhasil mengembangkan kerupuk ikan nila sebagai produk unggulan Desa Lengkong Kulon, Kecamatan Sindangwangi, Kabupaten Majalengka, melalui integrasi potensi perikanan, UMKM pangan, dan wisata alam Curug Kiara Danu serta Talaga Herang. Proses produksi, pendampingan pengemasan dan branding, distribusi produk melalui skema titip jual ke toko-toko di kawasan wisata, serta analisis SWOT dan kelayakan usaha sederhana terbukti mampu meningkatkan keterampilan pelaku UMKM sekaligus membuka peluang pemasaran baru bagi produk olahan ikan nila. Model integrasi tiga sektor ini menunjukkan bahwa penguatan ekonomi desa dapat dilakukan secara lebih optimal apabila potensi sumber daya alam, usaha ekonomi masyarakat, dan sektor pariwisata dikembangkan secara terhubung, bukan berjalan sendiri-sendiri.

Kelebihan program ini terletak pada pemanfaatan bahan baku lokal yang berkelanjutan, keterlibatan aktif mitra UMKM dalam setiap tahapan kegiatan, serta pemanfaatan objek wisata sebagai media pemasaran langsung yang efektif menjangkau konsumen dari luar desa. Adapun kekurangannya antara lain keterbatasan peralatan produksi dan modal usaha kelompok UMKM, serta ketergantungan pemasaran pada fluktuasi jumlah kunjungan wisatawan yang bersifat musiman.

Berdasarkan hasil dan kesimpulan di atas, beberapa rekomendasi yang dapat disampaikan antara lain: (1) perlu adanya keberlanjutan pendampingan dari pemerintah desa atau instansi terkait, khususnya dalam penguatan permodalan dan penyediaan peralatan produksi seperti mesin peniris minyak, alat cetak, dan alat pemotong kerupuk; (2) kelompok UMKM disarankan untuk mengembangkan ukuran kemasan produk agar dapat menjangkau segmen pasar yang lebih luas; (3) diperlukan kerja sama formal dan berkelanjutan antara kelompok UMKM dengan pengelola objek wisata Curug Kiara Danu dan Talaga Herang agar produk dapat dipasarkan secara optimal; serta (4) bagi pelaksana pengabdian selanjutnya, disarankan untuk melakukan pendampingan lanjutan terkait perizinan usaha dan sertifikasi produk pangan, guna meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing produk di pasar yang lebih luas.

PENGAKUAN

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Swadaya Gunung Jati, Dosen Pembimbing Lapangan Dr. Nursahidin, S.Sos., M.Si, Pemerintah Desa Lengkong Kulon, pengelola objek wisata Curug Kiara Danu dan Talaga Herang, kelompok UMKM pangan dan pembudidaya ikan nila, serta seluruh masyarakat Desa Lengkong Kulon atas dukungan, kerja sama, dan partisipasi aktif selama pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR REFERENSI

- Abdullah, S., Wianti, N. I., Tadjuddah, M., & Buana, T. (2022). Peningkatan ketahanan pangan masyarakat nelayan melalui olahan ikan tongkol di Desa Saponda Laut Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat Membangun Negeri*, 6(1), 127–140.
- Amrullah, S., Tanggasari, D., Ariskanopitasari, A., Rizaldi, L. H., & Mikhratunnisa, M. (2023). Pelatihan inovasi pemanfaatan hasil laut menjadi abon dan kerupuk ikan Desa Labu Ijuk Kabupaten Sumbawa. *SAFARI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(3), 146–154. <https://doi.org/10.56910/SAFARI.V3I3.717>
- Dwinafiah, R., & Hasan, S. A. Z. (2023). Optimalisasi produk perikanan berkualitas berbasis digital yang aman dan ramah lingkungan sebagai peningkatan ekonomi masyarakat pesisir. *Riset Sains dan Teknologi Kelautan*, 6(2), 141.
- Fauji, N., Mahendra, B., Widiyanto, E., Yuliasari, F., Umam, H. I., Aeni, A. R., Syakib, K. Z., & Nuraini, U. (2026). Transformasi ekonomi pesisir melalui diversifikasi olahan udang: Program pelatihan dan pendampingan UMKM Samudra Manik. *Jurnal SOLMA*, 15(1), 2689–2697. <https://doi.org/10.22236/solma.v15i1.21907>
- Gautama, B. P., Yulawati, A. K., Nurhayati, N. S., Fitriyani, E., & Pratiwi, I. I. (2020). Pengembangan desa wisata melalui pendekatan pemberdayaan masyarakat. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(4), 355–369. <https://doi.org/10.31949/jb.v1i4.414>
- Hanggu, E. O., Berybe, G. A., Wellalangi, M. B. R., Tani, N. M. D., Ziku, R. M., & Lumenta, F. X. D. (2022). Pengembangan potensi pangan lokal sebagai kuliner khas di Desa Wae Bobok Kabupaten Manggarai Barat. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(4), 474–480. <https://doi.org/10.37478/abdika.v2i4.2265>
- Herawati, V. E., Saraswati, L. D., & Juniarto, A. Z. (2020). Penguatan komoditi unggulan masyarakat melalui diversifikasi produk olahan ikan di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang. *Jurnal Pasopati*, 2(4). <https://doi.org/10.14710/halal.v2i4.9249>
- Hidayati, N., Pungkasanti, P. T., & Wakhidah, N. (2020). Pemanfaatan media sosial sebagai digital marketing UMKM di Kecamatan Tembalang Semarang. *Abdimasku: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 119–124. <https://doi.org/10.33633/ja.v3i3.129>
- Huda, N., Pratiwi, A., & Zulianti, R. (2021). Pelatihan pembuatan kerupuk tulang ikan tuna untuk meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir di Kelurahan Kolo Kota Bima. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Cahaya Mandalika (Abdimandalika)*, 2(2), 150–155.

- Indriyani, I., Rahmi, S. L., Wulansari, D., Mursyid, M., & Rahmayani, I. (2021). Pemanfaatan hasil perikanan dalam bentuk olahan daging ikan nila menjadi nugget dalam rangka diversifikasi pangan pada warga RT 07 Desa Kedotan, Kecamatan Sekernan, Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 4(3), 536–541.
- Istiqomah, I., & Andriyanto, I. (2018). Analisis SWOT dalam pengembangan bisnis (Studi pada Sentra Jenang di Desa Kaliputu Kudus). *BISNIS: Jurnal Bisnis dan Manajemen Islam*, 5(2), 363–382.
- Kelibay, I., Boinauw, I., Kamaluddin, K., & Arifin, M. (2024). Pelatihan pembuatan kerupuk ikan dalam upaya meningkatkan perekonomian masyarakat. *Jurnal Abdi Insani*, 11(2), 1373–1379. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i2.1519>
- Kette, S., Beeh, N., Kette, A. U. S., & Benu, N. N. (2024). Pelatihan pembuatan nugget ikan untuk peningkatan nilai tambah produk perikanan di Desa Otan Kecamatan Semau. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(8), 3643–3651. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v2i8.1498>
- Kurnia, R., Abdusysyhid, S., & Fitriyana, F. (2023). Strategi pengembangan kelompok usaha pembudidaya ikan nila (*Oreochromis niloticus*) Mina Kolam Mandiri Jaya di Desa Ponoragan Kecamatan Loa Kulu. *Jurnal Perikanan Unram*, 13(3), 902–913.
- Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2017). Pengaruh proporsi tapioka dan terigu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1), 17–28. <https://doi.org/10.33508/JTPG.V12I1.1477>
- Madyoratri, M. H. P., & Sari, I. R. K. (2024). Menuju kemasan produk UMKM yang menarik dan informatif: Pelatihan desain kemasan di Desa Galengdowo. *Jurnal Informasi Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 30–35. <https://doi.org/10.47861/jipm-nalanda.v2i3.1182>
- Manik, N. A., & Pakpahan, N. (2022). Pengaruh lama pengukusan adonan terhadap karakteristik fisik kerupuk lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*). *Journal of Tropical AgriFood*, 4(2), 83–89. <https://doi.org/10.35941/jtaf.4.2.2022.9336.83-89>
- Mauliyanda, T., Salman, S., Ramadi, S., & Hasanah, U. (2023). Diversifikasi olahan makanan berbasis ikan menjadi produk kaki naga bagi ibu-ibu nelayan Desa Aron Tunggal Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan. *Marine Kreatif*, 7(1), 49. <https://doi.org/10.35308/mk.v7i1.7957>
- Putri, N. D., Hendarto, T., & Putra, A. P. (2025). Analisis kelayakan usaha abon ikan lele pada UMKM Jaya Mandiri Tasikmalaya. *Jurnal Media Informatika (JUMIN)*, 6(5), 2617–2622.
- Rangkuti, F. (2021). Analisis SWOT: Teknik membedah kasus bisnis. Gramedia Pustaka Utama.
- Sandra, J., Suryana, A., Sunarmin, S., & Rofiq, A. (2023). Desa wisata sebagai potensi pengembangan ekonomi desa. *Alamtana: Jurnal Pengabdian Masyarakat UNW Mataram*, 4(3), 353–360. <https://doi.org/10.51673/jaltn.v4i3.1769>
- Yoswaty, D., Rifardi, R., Mubarak, M., & Elizal, E. (2022). Diversifikasi produk olahan ikan nila salin (*Oreochromis niloticus*) dan pengenalan alat peniris minyak abon di Kelurahan Pangkalan Sesai. *Unri Conference Series: Community Engagement*.