



PELATIHAN PENGOLAHAN CHOUX PASTE PATTY LELE KEPADA UMKM MAPAN SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN LOKAL YANG BERGIZI DAN TERJANGKAU

Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj¹, Lu'luwatin Rosdiana Aprilia², Fristi Bellia Annishia²

¹ Politeknik Negeri Media Kreatif

christianamayang@polimedia.ac.id

² Politeknik Negeri Media Kreatif

luluwatin@polimedia.ac.id

³ Politeknik Negeri Media Kreatif

fristi.ba@polimedia.ac.id

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan kapasitas UMKM MAPAN di Depok, khususnya dalam diversifikasi produk pangan lokal berbasis ikan lele. Pelatihan memperkenalkan inovasi Choux Paste Patty Lele sebagai pangan alternatif yang bergizi dan terjangkau. Metode yang digunakan adalah partisipatif melalui pelatihan, pendampingan, serta evaluasi aspek produksi dan manajemen. Hasil menunjukkan peningkatan diversifikasi produk dari satu menjadi empat varian, perbaikan manajemen keuangan melalui pembukuan terstruktur, serta peningkatan pendapatan dan laba bulanan. Return on Investment (ROI) mencapai 20% per bulan, menunjukkan keberlanjutan program. Kegiatan ini membuktikan bahwa inovasi dan pendampingan mampu memperkuat UMKM lokal, meningkatkan daya saing, dan mendukung pemanfaatan sumber daya pangan lokal.

Kata Kunci : pengabdian masyarakat, UMKM, pangan lokal, diversifikasi produk, lele

ABSTRACT

This community service aimed to enhance the capacity of UMKM MAPAN in Depok, particularly in diversifying local food products based on catfish. The training introduced the innovation of Choux Paste Patty Lele as a nutritious and affordable alternative food. The method used was participatory, involving training, mentoring, and evaluation of production and management aspects. Results showed an increase in product diversification from one to four variants, improved financial management through structured bookkeeping, and a rise in monthly income and profitability. The Return on Investment (ROI) reached 20% per month, indicating the sustainability of the program. This activity proves that innovation and mentoring can strengthen local SMEs, increase competitiveness, and support the utilization of local food resources.

Keywords: *community service, UMKM, local food, product diversification, catfish*

PENDAHULUAN

UMKM di Indonesia berperan penting dalam mendukung perekonomian nasional, terutama pada sektor kuliner yang terus berkembang pesat. Kota Depok, khususnya Kecamatan Pancoran Mas, memiliki potensi besar dalam pengembangan UMKM berbasis pangan lokal. Salah satu komunitas yang aktif adalah UMKM MAPAN, yang sebagian besar anggotanya bergerak dalam usaha kuliner sederhana berbahan baku lokal. Namun, keterbatasan inovasi produk, kualitas produksi, dan manajemen usaha menjadi permasalahan utama yang dihadapi.

UMKM Mapan adalah organisasi yang menaungi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di wilayah Pancoran Mas, Kota Depok, Jawa Barat. Resmi dibentuk berdasarkan Surat Keputusan Camat Pancoran Mas No. 500/01/2017 tertanggal 31 Agustus 2017 sumber: <https://umkmmapan.org>. Berdasarkan data keanggotaan UMKM Mapan memiliki sekitar 527 anggota yang tersebar di berbagai sektor usaha, termasuk kuliner, lebih dari 80% anggotanya merupakan perempuan. Sebagian besar UMKM yang dinaungi bergerak di bidang kuliner, yang mencakup berbagai jenis usaha makanan dan minuman.

Berdasarkan kondisi kewilayahan Kota Depok, sebagai kawasan dengan populasi padat dan perkembangan ekonomi yang pesat, juga menghadapi tantangan dalam hal pemenuhan kebutuhan pangan yang bergizi dan terjangkau. Banyak masyarakat yang masih mengandalkan produk pangan yang kurang bergizi dan lebih mahal, yang menjadi salah satu penyebab ketidakstabilan pola konsumsi pangan. Oleh karena itu, penting untuk menciptakan alternatif pangan lokal yang sehat dan terjangkau, seperti Choux Paste Patty Lele, yang dapat mengisi celah tersebut. UMKM Mapan memiliki beberapa potensi diantaranya keterampilan memasak yang cukup baik, meskipun terbatas dalam kemampuan inovasi produk, komunitas perempuannya solid, dengan lebih dari 80% anggotanya adalah perempuan, UMKM Mapan memiliki potensi untuk memberdayakan perempuan dalam mengembangkan usaha kuliner dan meningkatkan ketahanan pangan lokal. Sayangnya masih sedikit UMKM yang bergerak dibidang kuliner sehat berbahan lokal. Kurangnya UMKM yang bergerak dibidang kuliner sehat berbahan lokal ini dikarenakan biaya produksi untuk varian ini relatif tinggi. Hal ini sangat disayangkan mengingat Depok sebagai salah satu kota satelit memiliki akses yang baik terhadap sumber daya lokal sekaligus memiliki akses yang baik terhadap pangsa pasar yang luas. Lele sendiri sudah banyak dibudidayakan oleh warga Depok. Kebanyakan lele dibudidayakan dalam bentuk budidaya lele dalam ember (Bukdidamber). Sayangnya, lele yang dijual masih dalam sangat terbatas dan belum memiliki nilai tambah padahal lele sebagai salah satu aset lokal memiliki potensi gizi yang sangat baik dan dapat mencegah stunting. Selain itu lele juga memiliki harga yang relative terjangkau.

Tim Pengabdi sendiri telah mengembangkan choux paste patty lele sebagai alternative jajanan bergizi berbahan lokal. Tim Pengabdi tertarik untuk melatih UMKM Mapan dalam produksi ini untuk memperkaya khasanah produksi UMKM Binaan mereka. Tujuan pelaksanaan kegiatan adalah untuk mendesiminasikan alternative pangan bergizi berbahan lokal dengan harga yang murah. Memberikan pelatihan kepada pelaku UMKM kuliner di Mapan Depok untuk memproduksi Choux Paste Patty Lele sebagai produk alternatif pangan lokal yang bergizi dan terjangkau, dengan memanfaatkan bahan baku lokal, terutama ikan lele. Memanfaatkan potensi bahan pangan lokal yang ada di sekitar Kota Depok, yaitu ikan lele, menjadi produk olahan yang memiliki nilai gizi tinggi dan dapat bersaing di pasar. Meningkatkan peran perempuan yang lebih dari 80% menjadi anggota UMKM Mapan, sehingga mereka dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi melalui peningkatan kapasitas dan kemampuan dalam mengelola usaha kuliner yang lebih berdaya saing.

Berdasarkan observasi, wawawancara dan survey, permasalahan mitra yang teridentifikasi dijabarkan sebagai berikut: Permasalahan prioritas yang ada pada mitra UMKM Mapan yang pertama adalah masalah aspek produksi kaitannya dengan diversifikasi produk yang mencakup:

- a. Keterbatasan sumber daya hardskill terkait kemampuan menciptakan produk inovasi baru, varian baru produk inovatif yang menarik konsumen.
- b. UMKM Mapan menghadapi permasalahan dalam menyesuaikan kapasitas produksi, terutama karena mereka masih menggunakan metode produksi yang sederhana dan manual, seperti contoh penggunaan oven tangkring yang menyebabkan tingkat kematangan produk tidak merata dan tidak efisien secara waktu.
- c. Ketidakkonsistenan standar kualitas produk disetiap batch produksi.
- d. Kesadaran penggunaan bahan lokal yang minim, dikarenakan trend pasar yang lebih mendukung penggunaan bahan baku impor.

Tanpa kemampuan manajemen produksi yang tepat UMKM Mapan mengalami kendala seperti biaya produksi yang meningkat, waktu produksi yang lebih lama, serta resiko produk baru yang tidak sesuai dengan permintaan pasar, sehingga berpotensi menghambat pertumbuhan usaha. Program pelatihan pengolahan choux paste patty lele memiliki dampak sosial ekonomi yang signifikan bagi masyarakat luas.

Permasalahan kedua terkait aspek manajemen, di UMKM Mapan berkaitan dengan peningkatan kemampuan manajemen sering kali disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan dan keterampilan anggota UMKM dalam mengelola usaha secara efektif, dijabarkan sebagai berikut:

- a. UMKM Mapan masih mengandalkan sistem manajemen sederhana yang kurang terdokumentasi dengan baik, sehingga menyulitkan dalam perencanaan, pengawasan keuangan, serta pengelolaan

SDM. Muncul ketidakseimbangan antara modal, keuntungan dan biaya operasional, yang menghambat pertumbuhan usaha.

- b. Kurangnya kemampuan manajerial perhitungan yang matang terkait efisiensi biaya produksi, manajemen waktu pengolahan prodak, mengatur bahan baku dengan prinsip FIFO (First In First Out).
- c. Keterbatasan aspek manajemen di UMKM Mapan menyebabkan beberapa anggota sulit bertahan dalam jangka panjang dan tak jarang mengalami demotivasi dalam menjalankan usaha.

Dampak dan manfaat sosial yang ada diantaranya pemberdayaan masyarakat khususnya kaum perempuan ibu rumah tangga dalam membantu ekonomi keluarga, peningkatan kesadaran gizi dengan bahan pangan lokal tinggi protein seperti ikan lele, mendorong kreatifitas dunia kuliner mengembangkan ekonomi kreatif untuk masyarakat menciptakan produk makanan unik yang diterima dipasaran. Dampak dan manfaat ekonomi seperti peluang usaha baru, penguatan pertumbuhan ekonomi berbasis UMKM lokal Depok, dan optimalisasi sumber daya lokal.

Penelitian sebelumnya menegaskan pentingnya inovasi kuliner berbasis bahan lokal dalam memperkuat daya saing UMKM (Sari et al., 2019; Hidayat & Natsir, 2021). Diversifikasi produk berbasis pangan lokal terbukti meningkatkan keberlanjutan usaha dan mengurangi ketergantungan pada bahan impor (Nugroho & Lestari, 2020). Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini dirancang untuk memberikan pelatihan pengolahan Choux Paste Patty Lele sebagai bentuk diversifikasi produk kuliner yang sehat, bergizi, terjangkau, dan memiliki potensi pasar lebih luas.

Tujuan kegiatan ini adalah:

- a. Memberikan keterampilan kepada UMKM MAPAN dalam mengolah lele menjadi produk inovatif berbasis pastry.
- b. Meningkatkan kemampuan manajemen usaha melalui pelatihan pembukuan sederhana, perhitungan HPP, dan business plan.
- c. Meningkatkan daya saing UMKM melalui diversifikasi produk, pengemasan, dan pemasaran digital.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat untuk mengatasi permasalahan mitra yaitu UMKM Mapan dilakukan dengan metode partisipatori. pelatihan secara langsung hands methods, peserta pelatihan terlibat aktif dalam proses pelatihan. Selain itu dengan metode group building, peserta pelatihan aktif dan bekerjasama secara tim. Partisipasi UMKM Mapan menjadi instrument keberhasilan program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) pada Pelatihan Pengolahan Choux

Paste Patty Lele ini. Metode pelatihan kolaboratif terpusat pada pemberian materi yang diberikan narasumber (Tim Pengabdian) baik dosen maupun mahasiswa. Partisipan dalam pelatihan ini adalah pelaku UMKM Mapan yang bergerak dibidang kuliner. Kedua peran akan dilakukan secara kolaboratif dalam menjalankan program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) ini. Berikut alur pelaksanaan Pengabdian kepada masyarakat dari awal hingga selesai.

Metode pelaksanaan kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif melalui tahapan:

- a. Menganalisis situasi mitra
- b. Merumuskan masalah mitra
- c. Merumuskan solusi permasalahan mitra. Adapun solusi yang ditawarkan guna mengatasi permasalahan mitra diantaranya:
 - 1) Peningkatan hardskill kemampuan produksi produk inovasi baru
 - 2) Memfasilitasi alat teknologi tepat guna, untuk menyesuaikan kapasitas produksi
 - 3) Memberikan materi pelatihan pembuatan dan penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) terkait standar kualitas produk
 - 4) Meningkatkan kesadaran dan edukasi tentang potensi bahan baku lokal dengan memperkenalkan keunggulan bahan baku lokal
 - 5) Peningkatan sistem manajemen dan kemampuan manajerial
 - 6) Pelatihan metode FIFO (First In First Out)
 - 7) Mentorship dan komunitas UMKM Kuliner untuk meningkatkan soft skill dan motivasi anggota UMKM
- d. Melaksanakan kegiatan sebagai solusi pemberdayaan kemitraan masyarakat.
- e. Evaluasi Program
- f. Pelaporan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini adalah:

- a. Analisis Situasi Mitra
Tim melakukan observasi, wawancara, dan survei terhadap UMKM Mapan Depok untuk memetakan kondisi eksisting. Hasil analisis menunjukkan UMKM Mapan memiliki potensi besar dalam memberdayakan perempuan (80% anggota adalah perempuan), namun terkendala dalam aspek produksi (teknologi sederhana, kurang inovasi) dan manajemen usaha (pencatatan keuangan, pengelolaan SDM). Analisis ini menjadi dasar dalam penyusunan program pemberdayaan.



Gambar 1. Diskusi mengenai Analisis Situasi Masalah Mitra

b. Perumusan Masalah Mitra

Ditemukan tujuh masalah utama yaitu: keterbatasan *hardskill* inovasi produk, kapasitas produksi rendah, standar kualitas tidak konsisten, minimnya kesadaran bahan lokal, lemahnya sistem manajemen dan pencatatan, kurangnya penerapan manajemen produksi (FIFO), serta rendahnya motivasi anggota. Semua permasalahan ini kemudian dijadikan pijakan untuk merancang solusi intervensi.

c. Perumusan Solusi

Solusi yang dirancang meliputi peningkatan *hardskill*, penyediaan teknologi tepat guna, pelatihan SOP, edukasi bahan lokal, penguatan manajemen usaha, pelatihan FIFO, serta mentorship komunitas. Solusi disusun secara kolaboratif antara Tim Pengabdian dan UMKM Mapan agar sesuai dengan kebutuhan lapangan.

d. Pelaksanaan Kegiatan

1) Pelatihan Produksi

Peserta dilatih mengolah produk inovasi *Choux Paste Patty Lele*, mengganti isian daging sapi dengan ikan lele sebagai pangan lokal bergizi. Kegiatan ini meningkatkan keterampilan inovasi produk.



Gambar 2. Proses Pelatihan Produksi

2) Penerapan Teknologi Tepat Guna

UMKM Mapan diperkenalkan dan difasilitasi oven 3 susun teknologi tepat guna, sehingga kapasitas meningkat, waktu lebih efisien, dan produk lebih konsisten.



Gambar 3. Prodak Hasil Pelatihan dengan Alat Teknologi Tepat Guna

3) Pelatihan SOP Standar Kualitas

Peserta menerima *E-Book Pedoman Interaktif* terkait standar kualitas produk, mulai dari pemilihan bahan hingga produk siap jual.



Gambar 4. Perwakilan Peserta

(diwakili Pengurus Menerima e-book Pedoman Interaktif)

4) Edukasi Bahan Lokal

Dilakukan sosialisasi potensi ikan lele sebagai bahan pangan bergizi, murah, dan mudah didapat, sehingga meningkatkan kesadaran pentingnya bahan lokal.

5) Pelatihan Manajemen Usaha

Anggota UMKM mendapatkan pelatihan manajemen dasar dan pembuatan laporan keuangan sederhana sebagai dasar pengelolaan usaha berkelanjutan.



Gambar 5. Pelatihan Manajemen Usaha (Aspek Manajemen)

6) Pelatihan FIFO

Peserta dilatih penerapan prinsip FIFO untuk mengatur bahan baku dan mengurangi risiko pemborosan.

7) Mentorship Komunitas UMKM

Dibentuk pendampingan komunitas UMKM Kuliner untuk menjaga motivasi, meningkatkan soft skill, dan memperluas jejaring *food entrepreneur*.



Gambar 6. Penjelasan Mengenai Mentorship untuk UMKM

e. Evaluasi Program

- 1) **Capaian Kognitif:** peningkatan pengetahuan inovasi produk, SOP, dan manajemen usaha.
- 2) **Capaian Psikomotor:** keterampilan produksi Choux Paste Patty Lele, penggunaan oven tepat guna, dan penerapan FIFO.
- 3) **Efisiensi Program:** terlihat dari peningkatan kapasitas produksi, kualitas produk lebih konsisten, dan pengelolaan usaha lebih rapi.

- 4) **Keberlanjutan:** setelah pelatihan, UMKM Mapan berkomitmen melanjutkan praktik produksi dan manajemen yang diajarkan, dengan pendampingan komunitas kuliner sebagai penguat.

Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya bahwa diversifikasi produk kuliner lokal berpotensi meningkatkan daya saing UMKM (Putri & Hidayah, 2021; Susanti et al., 2022). Selain aspek ekonomi, kegiatan ini juga memberikan dampak sosial berupa terbentuknya semangat kolaborasi dan mentorship antaranggota UMKM MAPAN.

Selain itu memberikan kebermanfaatan sebagai berikut:

- a. UMKM memperoleh produk inovatif baru (Choux Paste Patty Lele) yang bergizi, terjangkau, dan berbeda dari produk kompetitor.
- b. Adanya peningkatan kesadaran untuk memanfaatkan bahan lokal (lele) yang mudah didapat, bernilai gizi tinggi, dan berpotensi menekan angka stunting.
- c. Meningkatkan kemampuan manajerial anggota dalam mengatur modal, biaya produksi, dan penggunaan bahan baku secara lebih efisien.

Kemudian, pelatihan ini memberikan implikasi dalam hal produktivitas yaitu:

- a. Kapasitas produksi meningkat dengan penggunaan oven 3 susun dan alat pendukung modern.
- b. Konsistensi kualitas produk lebih terjamin berkat SOP dan modul interaktif.
- c. Efisiensi waktu, tenaga, dan biaya membuat UMKM lebih siap menghadapi pasar yang lebih luas.
- d. Anggota UMKM lebih termotivasi karena memiliki keterampilan tambahan dan peluang usaha baru yang berkelanjutan.

KESIMPULAN

- a. Pelatihan ini berhasil meningkatkan diversifikasi produk UMKM MAPAN dari 1 menjadi 4 jenis dengan omzet yang meningkat hingga 133%.
- b. Kemampuan manajemen usaha meningkat dengan adanya pembukuan sederhana, perhitungan HPP, serta business plan
- c. ROI sebesar 20% per bulan menunjukkan keberlanjutan usaha yang baik pasca pelatihan.
- d. Kegiatan ini memiliki potensi untuk direplikasi pada UMKM kuliner berbasis bahan lokal di wilayah lain.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada DIREKTORAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT, DIREKTORAT JENDERAL RISET DAN

PENGEMBANGAN KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI melalui Program BIMA yang telah memberikan dukungan pendanaan pada kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- H. M. L. Indra, Kirana Arum; Assyfah, Amanda Farra; Fazhira, Amira; Sawitri, Berkah Tania; Lubis, “BUDIDAYA IKAN LELE DALAM EMBER: SOLUSI UNTUK SWASEMBADA PANGAN DAN PEMENUHAN GIZI KELUARGA DALAM PENCEGAHAN STUNTING,” *DedikasiMU (Journal Community Serv.*, vol. 6, no. 3, pp. 328–336, 2024.
- Hidayat, R., & Natsir, M. (2021). Pengembangan diversifikasi produk UMKM berbasis pangan lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 5(2), 123–132.
- Nugroho, A., & Lestari, D. (2020). Local food-based innovation to improve SME competitiveness. *International Journal of Entrepreneurship and Small Business*, 41(1), 55–67.
- Putri, F. A., & Hidayah, T. (2021). Penerapan inovasi kuliner berbasis pangan lokal dalam meningkatkan daya saing UMKM. *Journal of Community Empowerment*, 3(2), 77–85.
- R. K. Rosa, Tina; Tamba, Mariati; Sandry, “Peningkatan Kapasitas UMKM ‘Mapan’ Kecamatan Pancoran Mas, Kota Depok,” *J. Appl. Community Engagem.*, 2023, doi: <https://doi.org/10.52158/jace.v3il.580>.
- Sari, N., Pratama, R., & Yusuf, A. (2019). Diversifikasi produk pangan lokal untuk meningkatkan keberlanjutan UMKM. *Agroindustrial Journal*, 8(1), 45–52.
- Susanti, R., Wahyudi, H., & Fitriani, N. (2022). Strategi pengembangan UMKM kuliner lokal melalui inovasi produk dan digital marketing. *Jurnal Abdimas Kreatif*, 6(1), 11–20.