

Unpak Latih Warga Bojong Olah Lele Jadi Sarden Kaleng Bernilai Ekonomi

Rilis: 30 Juli 2025 | Oleh: Humas



UNPAK — Universitas Pakuan (Unpak) kembali menunjukkan komitmennya dalam memberdayakan masyarakat melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) berbasis teknologi tepat guna. Kali ini, Tim PKM dari [Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam \(FMIPA\)](#) menggelar pelatihan dan sosialisasi alih teknologi pembuatan lele kaleng (sarden lele) sebagai bentuk diversifikasi hasil budidaya perikanan di Desa Bojong, Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor.

Kegiatan yang berlangsung pada pertengahan Juni ini dipimpin oleh **Usep Suhendar, M.Si** selaku Ketua Tim PKM. Ia menjelaskan bahwa program ini merupakan bentuk konkret kontribusi perguruan tinggi dalam mewujudkan tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs), terutama dalam pengentasan kemiskinan, ketahanan pangan, dan peningkatan ekonomi desa.

“Inovasi pengolahan ikan lele menjadi produk kaleng merupakan solusi dari tantangan nilai jual rendah pada hasil budidaya. Dengan pelatihan ini, kami berharap masyarakat, khususnya kelompok nonproduktif seperti majelis taklim, dapat memiliki keterampilan baru yang bernilai ekonomi,” ujar Usep Suhendar.

Pelatihan ini diikuti oleh 10 peserta dari RW 02, yang terdiri dari ibu-ibu majelis taklim dan warga sekitar. Para peserta dibimbing langsung oleh dua narasumber yang ahli di bidang teknologi pangan dan budidaya ikan sistem bioflok. Materi pelatihan meliputi teknik sterilisasi, formulasi bumbu, proses pengalengan sederhana, hingga pemasaran produk secara mandiri.

Bapak Urip, selaku Ketua RW 02 sekaligus perwakilan pemerintah desa, menyambut baik kegiatan ini dan menyatakan dukungan penuh terhadap program pemberdayaan dari Universitas Pakuan.

“Program ini sangat bermanfaat, karena masyarakat kami selama ini hanya menjual lele dalam bentuk segar. Dengan adanya pelatihan ini, mereka jadi tahu bagaimana mengolah dan mengemas lele menjadi produk bernilai jual tinggi. Kami berharap pelatihan semacam ini bisa rutin diadakan,” katanya.

Sementara itu, **Ibu Endang**, sebagai perwakilan dari Majelis Taklim Masjid Attaubah, mengaku sangat antusias dan mengapresiasi program ini.

“Pelatihan ini membuka wawasan kami bahwa ternyata lele bisa dikemas seperti sarden. Kami jadi semangat untuk mencoba usaha sendiri dari rumah. Harapannya ada pendampingan lanjutan supaya kami bisa benar-benar memproduksi secara mandiri dan menjualnya,” ujarnya.

Dari hasil evaluasi pelatihan, tingkat pemahaman peserta terhadap materi mencapai skor 9,2 dalam kategori sangat tinggi, sementara kepuasan terhadap pelaksanaan pelatihan mendapat skor 3,58 dari 4, juga dalam kategori sangat tinggi. Ini membuktikan bahwa pelatihan tidak hanya berhasil secara teknis, tetapi juga diterima dengan sangat baik oleh peserta.

Produk hasil pelatihan diberi label “**Inovasi Lele Kaleng dalam Saus**”, dengan kemasan yang menarik dan telah diuji coba dalam format pemasaran sederhana di tingkat komunitas.

Program ini menjadi bagian dari strategi jangka panjang Universitas Pakuan dalam mendorong ekonomi sirkular berbasis desa, sekaligus menjadi model pemberdayaan komunitas nonproduktif yang dapat direplikasi di wilayah lain.

*Dokumentasi:

<https://www.youtube.com/watch?v=NmVc0NWxT3I>