

Diversifikasi Produk Olahan Makanan Sehat dari Ikan Lele, Tahu, dan Singkong pada Kelompok Wanita Desa Jampang, Kabupaten Bogor

Dr. Fatmah, SKM., M.S.

Tim Pengabdian dari FKM UI dan FEB UI mengadakan program peningkatan keterampilan kelompok wanita Desa Jampang dalam mengelola ikan lele, tahu, dan singkong menjadi biskuit dan mengemas produk dengan lebih menarik. Program diversifikasi produk olahan yang disertai pelatihan strategi manajemen produksi dan pemasaran berlangsung selama 10 bulan. Diversifikasi dan pengemasan yang menarik meningkatkan pemasaran produk lama (keripik, abon, *nugget* lele, kerupuk tahu) dan produk baru (biskuit dan stik lele) menjadi produk unggulan yang unik dan bernilai tambah.



Diversifikasi produk olahan ikan lele menjadi keripik dan stik lele dengan pengemasan yang menarik.