



Department of Digital Business

Journal of Artificial Intelligence and Digital Business (RIGGS)

Homepage: <https://journal.ilmudata.co.id/index.php/RIGGS>

Vol. 5 No. 2 (2026) pp: 21406-21411

P-ISSN: 2963-9298, e-ISSN: 2963-914X

Analisis Pengolahan Abon Lele sebagai Alternatif Pangan Lokal dalam Menunjang Perekonomian Masyarakat Ditinjau dari Ekonomi Islam (Studi Kasus Desa Manaresmi Musirawas)

Sekar Myra Lorraine, Hendri Nur Alam, Nur Azizah

Universitas Muhammadiyah Palembang, Fakultas Agama Islam, Prodi Ekonomi Syariah

sekarmyraa@gmail.com, hendri_nur@um-palembang.ac.id, nurazizahpalembang11@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh potensi budidaya ikan lele di Desa Manaresmi, Kabupaten Musi Rawas, yang belum dimanfaatkan secara optimal. Sebagian besar hasil panen masih dijual dalam bentuk mentah sehingga nilai tambah ekonominya relatif rendah. Pengolahan ikan lele menjadi abon merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai jual produk sekaligus mendukung perekonomian masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor pendukung dan penghambat dalam pengelolaan abon lele serta menganalisis pengelolaannya berdasarkan ekonomi Islam. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan model Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor pendukung pengelolaan abon lele meliputi ketersediaan bahan baku yang melimpah, keterampilan dasar masyarakat dalam pengolahan hasil perikanan, serta adanya peluang pasar yang cukup luas. Adapun faktor penghambatnya meliputi keterbatasan modal usaha, minimnya tenaga kerja, penggunaan teknologi produksi yang masih sederhana, serta pemasaran yang belum optimal. Ditinjau dari perspektif ekonomi Islam, pengelolaan abon lele telah menerapkan prinsip-prinsip syariah seperti kehalalan produk, kejujuran dalam usaha, dan kemaslahatan bagi masyarakat. Namun, masih diperlukan peningkatan pada aspek manajemen usaha, distribusi yang lebih adil, dan pengembangan pemasaran agar usaha dapat berkembang secara berkelanjutan.

Kata kunci: Pengolahan Abon Lele, Pangan Lokal, Ekonomi Islam

1. Latar Belakang

Kehidupan ekonomi masyarakat pedesaan pada umumnya masih sangat bergantung pada sektor agraria. Kondisi serupa dapat dijumpai di Desa Manaresmi, Kabupaten Musi Rawas, di mana sebagian besar penduduk mencari nafkah melalui aktivitas bertani, berkebun, serta beternak. Pertanian menjadi penopang utama ekonomi rumah tangga, terutama melalui hasil padi, jagung, maupun sayuran. Selain itu, lahan pekarangan juga dimanfaatkan warga untuk menanam tanaman perkebunan seperti kelapa sawit, karet, dan beberapa jenis hortikultura. Aktivitas peternakan, baik unggas, sapi, maupun budidaya ikan air tawar seperti lele, turut memberikan tambahan pemasukan bagi keluarga. Akan tetapi, sistem perekonomian yang masih sederhana membuat pendapatan masyarakat belum stabil. Fluktuasi harga pasar, faktor iklim, serta keterbatasan akses modal dan teknologi menjadi kendala yang kerap dihadapi sehingga memengaruhi keberlanjutan usaha mereka. Masyarakat pedesaan pada umumnya masih bergantung pada sektor pertanian, perkebunan, peternakan, dan perikanan. Kondisi tersebut juga terlihat di Desa Manaresmi, Kabupaten Musi Rawas, yang memiliki potensi sumber daya perikanan air tawar, khususnya ikan lele. Meskipun ikan lele mudah dibudidayakan dan memiliki harga yang relatif terjangkau, sebagian hasil panen masih dipasarkan dalam bentuk segar sehingga nilai tambah ekonominya belum optimal. Ketika terjadi kelebihan produksi, ikan yang tidak segera terjual juga berpotensi mengalami kerusakan dan menimbulkan kerugian.

Pengolahan ikan lele menjadi abon merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan lokal yang dapat meningkatkan nilai ekonomi komoditas perikanan. Abon memiliki daya simpan lebih lama, dapat dipasarkan dalam bentuk produk siap konsumsi, dan memiliki peluang untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Selain itu, kegiatan pengolahan dapat menjadi sumber pendapatan tambahan dan membuka peluang usaha bagi masyarakat. Dalam perspektif ekonomi Islam, kegiatan tersebut tidak hanya dinilai berdasarkan keuntungan, tetapi juga berdasarkan kehalalan bahan dan proses, kejujuran, keadilan, amanah, kemanfaatan, serta keberkahan usaha.

Analisis Pengolahan Abon Lele sebagai Alternatif Pangan Lokal dalam Menunjang Perekonomian Masyarakat Ditinjau dari Ekonomi Islam (Studi Kasus Desa Manaresmi Musirawas)

Salah satu inovasi yang dapat dijadikan alternatif usaha adalah pengolahan abon lele. Ikan lele dipilih karena ketersediaannya yang melimpah, mudah dibudidayakan, serta memiliki harga yang terjangkau. Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa usaha pengolahan abon lele mampu meningkatkan nilai tambah dan pendapatan masyarakat. Ikan lele (*Clarias batrachus*) termasuk salah satu komoditas unggulan di sektor perikanan yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan peran penting dalam mendukung ketahanan pangan, terutama sebagai sumber protein hewani. Permintaan pasar terhadap ikan lele terus meningkat, menjadikannya memiliki prospek yang sangat baik baik dari sisi konsumsi maupun harga jual.

Pemanfaatan ikan lele dengan cara mengolahnya menjadi abon merupakan strategi untuk menambah nilai jual sekaligus mencegah kerugian akibat pembusukan ketika terjadi kelebihan produksi. Hal ini sejalan dengan konsep Value Added dalam ilmu ekonomi yang menekankan bahwa suatu komoditas akan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi apabila diproses lebih lanjut dibandingkan dijual dalam bentuk segar. Dalam kajian syariah, konsep ini dikembangkan menjadi Syariah Value Added Statement (SVAS), yaitu indikator kinerja ekonomi yang tidak hanya mengukur peningkatan nilai secara material, tetapi juga memastikan prosesnya sesuai dengan ketentuan halal, adil, serta membawa manfaat bagi masyarakat.

Penelitian tentang budidaya ikan lele dan pengolahannya menjadi produk abon sangat penting, terutama dalam konteks pengembangan ekonomi di Desa Manaresmi, Kecamatan Muara Beliti, Kabupaten Musi Rawas, Provinsi Sumatera Selatan. Sebagian besar hasil panen lele hanya dijual dalam bentuk mentah atau diolah sederhana seperti digoreng dan dibakar sehingga nilai tambah ekonominya rendah. Selain itu, ketika terjadi overproduksi, masyarakat sering mengalami kerugian akibat ikan yang tidak terjual dan membusuk. Minimnya inovasi pascapanen, kurangnya pengetahuan tentang teknologi pengolahan, serta hambatan modal dan pemasaran digital memperparah kondisi ini.

Dari perspektif ekonomi Islam, kondisi tersebut menunjukkan bahwa prinsip-prinsip keadilan dalam distribusi kekayaan, pemanfaatan sumber daya secara produktif, pemberdayaan masyarakat, dan penciptaan lapangan kerja halal belum sepenuhnya terwujud. Oleh karena itu, pengelolaan abon lele menjadi alternatif pangan lokal yang memiliki potensi meningkatkan nilai tambah, memperkuat perekonomian masyarakat, sekaligus menerapkan prinsip-prinsip syariah dalam aktivitas ekonomi.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor pendukung dan penghambat dalam pengelolaan abon lele sebagai alternatif pangan lokal di Desa Manaresmi Musi Rawas serta menganalisis pengelolaannya ditinjau dari perspektif ekonomi Islam.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Pendekatan kualitatif digunakan karena penelitian bertujuan untuk memahami secara mendalam fenomena pengelolaan abon lele sebagai alternatif pangan lokal dalam menunjang perekonomian masyarakat ditinjau dari perspektif ekonomi Islam. Penelitian deskriptif dipilih untuk menggambarkan kondisi yang sebenarnya mengenai proses pengelolaan abon lele, faktor-faktor pendukung dan penghambat, serta penerapan prinsip-prinsip ekonomi Islam dalam kegiatan usaha tersebut.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian lapangan (*field research*), yaitu penelitian yang dilakukan secara langsung di lokasi penelitian untuk memperoleh data yang sesuai dengan kondisi nyata. Penelitian dilaksanakan di Desa Manaresmi, Kecamatan Muara Beliti, Kabupaten Musi Rawas, Provinsi Sumatera Selatan. Lokasi tersebut dipilih karena memiliki potensi budidaya ikan lele yang cukup besar serta terdapat usaha pengolahan abon lele yang menjadi objek penelitian.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder.

1. Data Primer data primer diperoleh secara langsung dari informan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan dalam penelitian ini terdiri atas pemilik usaha abon lele serta pihak-pihak yang berkaitan dengan kegiatan pengelolaan abon lele di Desa Manaresmi.
2. Data Sekunder Data sekunder diperoleh dari berbagai sumber seperti buku, jurnal ilmiah, skripsi, artikel ilmiah, dokumen pemerintah, arsip desa, serta berbagai literatur yang berkaitan dengan pengelolaan abon lele, pangan lokal, dan ekonomi Islam.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi:

1. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung proses pengelolaan abon lele mulai dari penyediaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, hingga pemasaran produk. Melalui observasi, peneliti memperoleh gambaran nyata mengenai kondisi usaha pengolahan abon lele.
2. Wawancara dilakukan secara langsung kepada informan menggunakan pedoman wawancara yang telah disusun sebelumnya. Wawancara bertujuan memperoleh informasi mengenai faktor pendukung, faktor penghambat, sistem pengelolaan usaha, serta penerapan prinsip ekonomi Islam dalam kegiatan usaha abon lele.
3. Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan berbagai dokumen yang berkaitan dengan penelitian berupa foto kegiatan, profil desa, data kependudukan, data mata pencaharian, serta dokumen lain yang mendukung hasil penelitian.

Data dianalisis menggunakan model Miles dan Huberman melalui tiga tahap, yaitu reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Keabsahan data diuji melalui triangulasi sumber dan metode dengan membandingkan hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan lokasi penelitian di Desa Manaresmi, Kabupaten Musi Rawas. Penelitian dilaksanakan untuk memperoleh gambaran secara langsung mengenai pengelolaan abon lele sebagai alternatif pangan lokal dan penerapan prinsip ekonomi Islam dalam kegiatan usaha.

Analisis data menggunakan model Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Keabsahan data diperiksa melalui triangulasi sumber dan metode serta konfirmasi informasi kepada informan. Pendekatan ini digunakan untuk memperoleh gambaran yang mendalam mengenai pengelolaan abon lele, kendala yang dihadapi, potensi pengembangan, serta kesesuaiannya dengan prinsip ekonomi Islam.

3. Hasil dan Diskusi

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Manaresmi, Kecamatan Muara Beliti, Kabupaten Musi Rawas, Provinsi Sumatera Selatan. Desa Manaresmi merupakan salah satu desa yang memiliki potensi sumber daya alam cukup baik, terutama pada sektor pertanian, perkebunan, peternakan, dan perikanan air tawar. Sebagian besar masyarakat bekerja sebagai petani, buruh, pedagang, dan pembudidaya ikan lele. Potensi tersebut menjadi salah satu faktor yang mendorong berkembangnya usaha pengolahan abon lele sebagai alternatif pangan lokal yang memiliki nilai tambah ekonomi.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, usaha pengolahan abon lele di Desa Manaresmi memanfaatkan ikan lele hasil budidaya masyarakat sebagai bahan baku utama. Proses produksi dilakukan mulai dari pemilihan ikan, pembersihan, perebusan, pemisahan daging dari tulang, pencampuran bumbu, penggorengan, penirisan minyak, hingga pengemasan. Seluruh proses masih dilakukan secara sederhana dengan menggunakan peralatan rumah tangga sehingga kapasitas produksi belum maksimal.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa pengolahan abon lele memiliki peluang pengembangan yang cukup besar, tetapi peningkatan kapasitas usaha memerlukan penguatan modal, perbaikan manajemen produksi, pengembangan kemasan, serta perluasan pemasaran. Dengan demikian, pemanfaatan bahan baku lokal perlu diikuti dengan penguatan aspek pengelolaan usaha agar nilai tambah ekonomi dapat dirasakan secara lebih luas oleh masyarakat.

Produk abon lele yang dihasilkan dipasarkan kepada masyarakat sekitar maupun melalui media daring. Harga jual produk disesuaikan dengan biaya produksi dan kemampuan daya beli masyarakat. Produk ini dipilih karena memiliki masa simpan lebih lama dibandingkan ikan segar sehingga mampu meningkatkan nilai tambah hasil budidaya ikan lele.

Faktor Pendukung Pengelolaan Abon Lele

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat beberapa faktor yang mendukung pengelolaan abon lele di Desa Manaresmi. Ketersediaan bahan baku yang melimpah. Banyak masyarakat membudidayakan ikan lele sehingga kebutuhan bahan baku relatif mudah diperoleh dan tidak mengalami kesulitan pada kondisi normal. Keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan. Pengalaman dalam mengolah ikan menjadi berbagai produk mempermudah proses produksi abon lele sehingga kualitas produk tetap terjaga. Peluang pasar yang cukup baik. Abon lele memiliki daya simpan yang lebih lama, cita rasa yang khas, serta dapat dipasarkan kepada berbagai

kalangan masyarakat sehingga memiliki prospek usaha yang menjanjikan. nilai tambah produk. Pengolahan ikan lele menjadi abon mampu meningkatkan harga jual dibandingkan apabila ikan hanya dipasarkan dalam bentuk segar. Dengan demikian, pendapatan pelaku usaha menjadi lebih tinggi dibandingkan menjual ikan mentah.

Faktor Penghambat Pengelolaan Abon Lele

Selain faktor pendukung, penelitian juga menemukan beberapa faktor yang menjadi hambatan dalam pengelolaan abon lele adalah keterbatasan modal usaha. Modal yang dimiliki pelaku usaha masih terbatas sehingga belum mampu meningkatkan kapasitas produksi maupun memperluas pemasaran. Minimnya tenaga kerja. Seluruh proses produksi masih dikerjakan secara manual sehingga ketika permintaan meningkat, proses produksi memerlukan waktu yang lebih lama. Penggunaan teknologi yang masih sederhana. Peralatan produksi yang digunakan belum modern sehingga kapasitas produksi, efisiensi waktu, dan kualitas pengemasan belum optimal. Pemasaran yang belum maksimal. Produk masih dipasarkan dalam lingkup masyarakat sekitar dan melalui pemesanan secara daring sehingga jangkauan pasar belum luas. Selain itu, promosi digital juga belum dimanfaatkan secara optimal.

Pengelolaan abon lele di Desa Manaresmi menunjukkan bahwa pemanfaatan hasil budidaya ikan lele menjadi produk olahan mampu meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat. Pengolahan tersebut tidak hanya memperpanjang masa simpan produk, tetapi juga meningkatkan harga jual sehingga mampu memberikan tambahan pendapatan bagi pelaku usaha. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa diversifikasi produk perikanan merupakan salah satu strategi yang efektif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan.

Keberhasilan pengelolaan abon lele dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku, keterampilan masyarakat, serta peluang pasar yang masih terbuka. Ketersediaan ikan lele sebagai bahan baku utama menjadi keunggulan karena biaya produksi dapat ditekan dan proses produksi dapat dilakukan secara berkelanjutan. Selain itu, keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi modal penting dalam mempertahankan kualitas produk.

Di sisi lain, keterbatasan modal usaha, minimnya tenaga kerja, penggunaan teknologi sederhana, dan pemasaran yang belum optimal masih menjadi kendala utama dalam pengembangan usaha. Kondisi tersebut menyebabkan kapasitas produksi belum mampu memenuhi permintaan pasar dalam jumlah besar sehingga pelaku usaha masih menggunakan sistem pemesanan (*pre-order*) ketika jumlah pesanan meningkat.

Ditinjau dari perspektif ekonomi Islam, pengelolaan abon lele telah menerapkan prinsip-prinsip syariah, yaitu menggunakan bahan baku yang halal, menjaga kejujuran dalam proses produksi dan penetapan harga, serta menghasilkan produk yang memberikan kemanfaatan bagi masyarakat. Aktivitas usaha juga mencerminkan prinsip amanah, keadilan, dan kemaslahatan, karena produk yang dihasilkan berkualitas, aman dikonsumsi, serta memberikan peluang peningkatan pendapatan masyarakat.

Namun demikian, masih diperlukan peningkatan pada aspek manajemen usaha, pengembangan sumber daya manusia, pemanfaatan teknologi produksi, inovasi pengemasan, serta perluasan jaringan pemasaran agar usaha pengolahan abon lele dapat berkembang secara berkelanjutan. Penguatan kelembagaan usaha dan dukungan pemerintah juga diperlukan agar pelaku usaha memperoleh akses terhadap permodalan, pelatihan, dan pemasaran yang lebih luas.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut dapat dipahami bahwa pengelolaan abon lele sebagai alternatif pangan lokal memiliki kontribusi positif terhadap peningkatan perekonomian masyarakat Desa Manaresmi. Selain meningkatkan nilai tambah hasil budidaya ikan lele, usaha ini juga sejalan dengan tujuan ekonomi Islam yang menekankan keadilan, kesejahteraan, keberkahan, serta kemanfaatan bagi masyarakat luas. lele di Desa Manaresmi dapat dijelaskan secara sistematis sebagai berikut:

1. Perencanaan (Planning) Pelaku usaha menentukan jumlah produksi berdasarkan permintaan pasar. Namun, perencanaan masih bersifat sederhana dan belum berbasis pencatatan yang terstruktur. Dalam perspektif Islam, perencanaan ini seharusnya dilakukan secara matang agar terhindar dari pemborosan dan ketidakpastian (*gharar*).
2. Pengadaan Bahan Baku Ikan lele diperoleh dari hasil budidaya lokal. Pemilihan bahan baku dilakukan dengan memperhatikan kualitas ikan agar menghasilkan produk yang baik. Hal ini sejalan dengan prinsip *thayyib* (baik dan berkualitas).

3. Proses Produksi Tahapan produksi meliputi pembersihan ikan, perebusan, penghalusan, pencampuran bumbu, hingga penggorengan dan pengeringan. Proses ini masih menggunakan metode manual, sehingga kapasitas produksi terbatas. Dari sisi syariah, proses ini sudah mengarah pada prinsip kebersihan (thaharah) dan keamanan pangan.
4. Pengemasan (Packaging) Produk dikemas dalam bentuk sederhana dengan berat tertentu. Namun, kemasan belum sepenuhnya memenuhi standar pemasaran modern. Padahal, dalam ekonomi Islam, transparansi informasi produk menjadi bagian dari kejujuran dalam muamalah.
5. Pemasaran (Marketing) Penjualan dilakukan secara langsung di lingkungan sekitar serta melalui pemesanan online. Strategi pemasaran masih terbatas, sehingga jangkauan pasar belum luas.
6. Pengawasan (Controlling) Pengawasan terhadap kualitas produk masih dilakukan secara sederhana tanpa standar baku. Dalam konsep Islam, pengawasan penting untuk menjaga amanah dan kepercayaan konsumen. Dari sisi kehalalan, bahan baku yang digunakan seperti ikan lele, minyak, dan berbagai bumbu merupakan bahan yang halal serta layak untuk dikonsumsi. Di samping itu, usaha ini juga mencerminkan nilai amanah dan tanggung jawab, yang terlihat dari upaya pelaku usaha dalam menjaga cita rasa dan kebersihan produk agar kepercayaan pelanggan tetap terjaga.

Dalam pandangan ekonomi Islam, praktik tersebut menunjukkan bahwa kegiatan usaha tidak hanya berorientasi pada keuntungan semata, tetapi juga memperhatikan aspek manfaat, kepuasan konsumen, dan keberkahan dalam menjalankan usaha. Oleh karena itu, aspek kehalalan dalam produksi abon lele di Desa Manaresmi dapat dianalisis sebagai berikut:

1. Bahan Baku Halal Ikan lele sebagai bahan utama termasuk kategori halal dan tidak mengandung unsur yang diharamkan. Bumbu yang digunakan juga tidak mengandung bahan berbahaya atau non-halal.
2. Proses Produksi Halal Proses pengolahan dilakukan secara bersih dan tidak tercampur dengan bahan haram. Hal ini menunjukkan bahwa produk telah memenuhi prinsip halal dan thayyib.
3. Kebersihan dan Higienitas Proses produksi sudah cukup memperhatikan kebersihan, meskipun masih perlu peningkatan standar sanitasi. Dalam Islam, kebersihan merupakan bagian dari iman dan menjadi syarat penting dalam produksi makanan.
4. Kejujuran dalam Produk Pelaku usaha tidak menggunakan bahan tambahan seperti MSG dan menyampaikan informasi produk secara terbuka kepada konsumen. Hal ini mencerminkan nilai shiddiq (kejujuran).
5. Potensi Sertifikasi Halal Meskipun secara praktik sudah memenuhi kriteria halal, produk belum memiliki sertifikasi resmi. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk memperoleh label halal agar meningkatkan kepercayaan pasar. Pengelolaan abon lele di Desa Manaresmi dapat dipahami telah berjalan cukup sesuai dengan prinsip-prinsip ekonomi Islam dalam praktik usaha mikro masyarakat.

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai dapat disimpulkan bahwa pengelolaan abon lele di Desa Manaresmi memiliki potensi yang cukup besar dalam meningkatkan nilai tambah hasil budidaya ikan lele sekaligus menjadi salah satu alternatif pangan lokal yang mampu menunjang perekonomian masyarakat. Ketersediaan bahan baku yang melimpah, keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan, serta adanya peluang pasar menjadi faktor pendukung utama dalam pengembangan usaha abon lele. Di sisi lain, keterbatasan modal usaha, minimnya tenaga kerja, penggunaan teknologi produksi yang masih sederhana, serta pemasaran yang belum optimal menjadi faktor penghambat yang memengaruhi perkembangan usaha sehingga diperlukan peningkatan pada aspek manajemen, teknologi, dan strategi pemasaran. Ditinjau dari perspektif ekonomi Islam, pengelolaan abon lele telah menerapkan prinsip-prinsip syariah melalui penggunaan bahan baku yang halal, kejujuran dalam menjalankan usaha, serta menghasilkan produk yang memberikan manfaat bagi masyarakat. Kegiatan usaha ini juga mencerminkan nilai-nilai amanah, keadilan, dan kemaslahatan yang menjadi dasar dalam aktivitas ekonomi Islam. Namun demikian, pengembangan usaha masih memerlukan dukungan dalam bentuk peningkatan kapasitas sumber daya manusia, akses permodalan, pemanfaatan teknologi produksi, inovasi produk, serta perluasan jaringan pemasaran agar usaha pengolahan abon lele dapat berkembang secara berkelanjutan dan memberikan kontribusi yang lebih besar terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Manaresmi.

Referensi

1. Ariani, Nevey Varida. "Alternatif Penyelesaian Sengketa Bisnis Di Luar Pengadilan (Non-Litigation Alternatives Business Dispute Resolution)." *Rechts Vinding* 1, no. 2 (2012): 277–94. <http://rechtsvinding.bphn.go.id/ejournal/index.php/jrv/article/view/101/107>.
2. Bambang Heriyanto, Hansen Rusliani, and Hareastoma Hareastoma. "Analisis Pengelolaan Usaha Kecamatan Kumpeh Ilir Kabupaten Muaro Jambi Provinsi Jambi." *Jurnal Penelitian Ekonomi Manajemen Dan Bisnis* 3, no. 2 (2024): 227–42. <https://doi.org/10.55606/jekombis.v3i2.3518>.
3. Dhewantara, Yudha Lestira, Armen Nainggolan, and Ighfirlil Amatullah Nabilah. "Sistem Budidaya Polikultur Dan Analisis Pendapatan Hasil Budidaya Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Dan Udang Vaname (Litopenaeus Vannamei) Secara Tradisional Di Desa Hurip Jaya Babelan Kabupaten Bekasi." *Jurnal Ilmiah Satya Minabahari* 8, no. 1 (2022): 12–21. <https://doi.org/10.53676/jism.v8i1.160>.
4. Donny Prasetyo1, Irwansyah2. "Memahami Masyarakat Dan Perspektifnya." *Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Ilmu Sosial* 1, no. 2 (2020): 506–15. <https://doi.org/10.38035/JMPIS>.
5. Dzikri, Mikail P, and Yuana Tri Utomo. "Ayat-Ayat Al-Qur'an: Purifikasi Ajaran Ekonomi Islam." *JAHE: Jurnal Ayat Dan Hadist Ekonomi* 2, no. 5 (2024): 36–43. <https://jurnalhamfara.ac.id/index.php/JAHE>.
6. Effendy, Erwan, Nur Aisyah, Rahma Sari Manurung, and Rahul Nasution. "Konsep Informasi Konsep Fakta Dan Informasi." *Jurnal Pendidikan Dan Konseling* 5 Nomor 2, no. Vol. 5 No. 2 (2023): Jurnal Pendidikan dan Konseling (2023): 1–7.
7. Firdaus, Firdaus, Nuraini Nuraini, Fathur Rahman S., Ilham Ilham, and Aswan Aswan. "Sosialisasi Diversifikasi Pangan Lokal Guna Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Desa Keresik Bura Kecamatan Paser Belengkong Kabupaten Paser." *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa* 1, no. 9 (2023): 1898–1903. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v1i9.439>.
8. Harus, Judul, Tidak Lebih, and Bell Mt. "Mu ' Amalatuna : Jurnal Ekonomi Syariah Mu ' Amalatuna : Jurnal Ekonomi Syariah " 8, no. 01 (2025): 1–6.
9. Hidayah, Bashirotul, Oktavia Ratnaningtyas, Fatma Nur Halisa, Nurul Mufarikhah, and Dina Rohima. "Inovasi Produk Olahan Abon Ikan Lele Halal Sebagai Strategi Pemberdayaan Ekonomi Di Desa Mayangan." *Keris: Journal of Community Engagement* 5, no. 1 (2025): 101–14. <https://doi.org/10.55352/keris.v5i1.1742>.
10. Komariah, Kokom. "Peran Kewirausahaan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat UMKM Menurut Perspektif Ekonomi Islam." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 8, no. 3 (2022): 3703. <https://doi.org/10.29040/jiei.v8i3.6597>.
11. Margayaningsih, Dwi Iriani. "Peran Masyarakat Dalam Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Di Desa." *Jurnal Publiciana* 11, no. 1 (2018): 72–88.
12. Miranti, Mahyu Danil, Muhammad Nuh, Susan Novrini, Wan Bahroni Jiwar Barus, and Apriawati. "Pendapatan Masyarakat Desa Penen Kecamatan Sibiru-Biru." *Jurnal Pertanian* 2, no. 2 (2014): 27–32.
13. Moleong, Lexy J. *Buku Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2017.
14. Muntafiah, Iin. "Analisis Pakan Pada Budidaya Ikan Lele (Clarias Sp.) Di Mranggen." *JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi)* 4, no. 1 (2020): 35. <https://doi.org/10.30595/jrst.v4i1.6129>.
15. ndrati Kusumaningrum, Nurul Ovia Oktawati. "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Lele (Stik Ikan Dan Stik Tulang Ikan)" 7, no. 1 (2023).
16. Novitri, Dian, Anzalna Nurizatunisa, Padrie Payung Siregar, and Irwansyah Irwansyah. "Pengembangan Potensi Lokal Pesisir Dalam Pengelolaan Untuk Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Studi Kasus Desa Lubuk Tuk Kobaru Tapanuli Tengah." *Informatika* 11, no. 3 (2024): 120–30. <https://doi.org/10.36987/informatika.v11i3.4942>.
17. 17. Pasaribu, Wesley, Theny Intan Berlian Kurniati Pah, Suleman, Katharina Desembrianty P. Sogen, Putra Marco Ngefa, and Grace Oni Oet Neolaka. "Pelatihan Menu Olahan Ikan Hasil Akuakultur Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Lokal Di Buraen." *I-Com: Indonesian Community Journal* 3, no. 4 (2023): 1766–75. <https://doi.org/10.33379/icom.v3i4.3446>.
18. Raditya Nazarudin, Muhammad, and Dimas Pratama Aditya. "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Budidaya Ikan Lele." *Jurnal Cendekiawan Ilmiah PLS* 4, no. 1 (2025): 1–7.
19. Rahmi, Rahmi, Muhammad Saleh, and Sultan Sultan. "Kalimat Perintah Dalam Terjemahan Al-Qur'an Surah An-Nahl." *Nuances of Indonesian Language* 4, no. 1 (2023): 7–17. <https://doi.org/10.51817/nila.v4i1.318>.
20. Saprida, M.H.I., M.H.I. Dr. Qodariah Barkah, and M.H.I. Zuul Fitriani Umari. *Sejarah Pemikiran Ekonomi Islam*. Jakarta: Kencana, 2021.
21. Siti Amelia, Muhammad Iqbal Fasa, and Suharto. "Pengaruh Implementasi Etika Bisnis, Konsep Produksi Dan Distribusi Pada Umkm Terhadap Profitabilitas Dalam Perspektif Ekonomi Islam." *Juremi: Jurnal Riset Ekonomi* 1, no. 4 (2022): 305–13. <https://doi.org/10.53625/juremi.v1i4.729>.
22. Sofia, Leila Ariyani, and Rizmi Yunita. "Peningkatan Nilai Ekonomi Hasil Perikanan: Pengembangan Bisnis Produk Olahan Berbasis Ikan Lele (Clarias Spp)." *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)* 1, no. 1 (2021): 38. <https://doi.org/10.20527/ilung.v1i1.3536>.
23. Sugiyono. *Buku Metode Penelitian*. Bandung: Alfabeta, 1986.
24. ———. *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, Dan R&D*. Bandung, 2017.
25. ———. *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, Dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2022.
26. Sundari, Ristina Siti, Andri Kusmayadi, and Budhi Wahyu Fitriadi. "Teknologi Pembuatan Abon Ikan Lele Bebas Bau Amis (Penyuluhan Dan Implementasi)." *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)* 6, no. 1 (2021): 546–53. <https://doi.org/10.21067/jpm.v6i1.5004>.
27. Syahrizal, Hasan, and M.Syahrani Jailani. "Jenis-Jenis Penelitian Dalam Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif." *Jurnal Pendidikan, Sosial Dan Humaniora* 1 (2023): 18–22. <https://ejournal.yayasanpendidikandzurriyatulquran.id/index.php/qosim/article/view/49>.
28. Tuwitri, Rani, Riko Irwanto, and Andri Kurniawan. "Identifikasi Pada Ikan Lele (Clarias Sp.) Di Kolam Budidaya Ikan Kabupaten Bangka." *Jurnal Teknologi Perikanan Dan Kelautan* 11, no. 2 (2021): 189–98. <https://doi.org/10.24319/jtpk.11.189-198>.
29. Widiati, Siti, and Lana Izzul Azkia. "Strategi Pengembangan Usaha Dan Peran Sertifikasi Halal Produk Pangan Lokal Umkm Dalam Menunjang Ketahanan Pangan Tingkat Rumah Tangga." *Sebatik* 27, no. 1 (2023): 398–406. <https://doi.org/10.46984/sebatik.v27i1.2275>.
30. WULANDARI, DWI INDAH. "Peningkatan Perekonomian Di Indonesia Melalui Pasar Bebas." *JISP (Jurnal Inovasi Sektor Publik)* 2, no. 1 (2022): 96–112. <https://doi.org/10.38156/jisp.v2i1.123>.