



Pemanfaatan Ikan Lele Menjadi Produk Olahan Abon Lele dalam Rangka Mengembangkan UMKM Desa Sidomulyo

Hayyin Fatika Wardani^{1✉}, Fina Aulia Rahmawati², Hani Fahma Daniela³, Tina Listianti⁴, Fajar⁴

¹Pendidikan Bahasa Jepang, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Semarang

²Pendidikan Jasmani dan Keolahragaan, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang

³Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang

⁴Sosiologi dan Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Semarang

Abstrak. Desa Sidomulyo memiliki berbagai potensi salah satunya adalah budidaya lele. Tujuan pengabdian ini yaitu memanfaatkan potensi yang ada di desa Sidomulyo melalui pembuatan produk olahan abon lele yang sangat potensial untuk dikembangkan menjadi bisnis UMKM agar produknya memiliki nilai ekonomis tinggi. Untuk memberikan solusi dari hal tersebut, tim Unnes Giat memberikan pelatihan pembuatan abon ikan lele. Pelatihan dilaksanakan melalui 3 tahap yaitu pra pelatihan dimana tim memetakan masalah dan potensi yang ada di desa, kegiatan pelatihan dilakukan melalui model demonstrasi pembuatan abon lele, dan kegiatan pasca pelatihan berupa cara pengemasan produk dan mekanisme pemasaran. Pelatihan dilaksanakan di Balai Desa Sidomulyo. Peserta pelatihan yaitu ibu-ibu PKK desa Sidomulyo berjumlah 7 orang. Selain pelatihan, peserta juga diberikan materi mengenai pengemasan dan pemasaran produk. Kegiatan ini mendapat antusiasme dari para peserta. Hasil dari pelatihan ini adalah peserta mendapatkan ilmu mengenai pembuatan abon dan peserta terampil dalam membuat abon dari proses produksi hingga pengemasan dan pemasaran.

Abstract. Sidomulyo Village has various potentials, one of which is catfish farming. The purpose of this service is to take advantage of the potential that exists in Sidomulyo village through the manufacture of processed catfish floss products which have the potential to be developed into UMKM businesses so that the products have high economic value. To provide a solution, Unnes Giat team provided training on making catfish floss. The training was carried out in 3 stages, pre-training where the team mapped out the problems and potential that existed in the village, training activities were carried out through demonstration models for making shredded catfish, and post-training activities in the form of product packaging methods and marketing mechanisms. The training was held at the Sidomulyo Village Hall. The training participants were PKK women from Sidomulyo, totaled 7 people. Apart from the training, the participants were also given material regarding product packaging and marketing. This activity received enthusiasm from the participants. The result of this training was that the participants gained knowledge about making shredded beef and the participants were skilled in making shredded food from the production process to packaging and marketing.

Keywords: Catfish; Cultivation; Shredded; UMKM

Pendahuluan

Ikan lele merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar yang unggul di pasaran selain mujair, patin, nila dan gurami (Masrufah et al., 2021). Ikan lele merupakan komoditas yang paling banyak diminati masyarakat untuk dikonsumsi. Selain itu, Ikan lele memiliki daya tahan hidup yang cukup bagus sehingga mudah dibudidayakan. Budidaya ikan lele bisa dilakukan dengan memanfaatkan pekarangan rumah dengan peralatan yang sederhana (Miswaty et al., 2021).

Di Desa Sidomulyo, Kecamatan Jekulo, Kabupaten Kudus, Provinsi Jawa Tengah terdapat masyarakat yang membudidayakan ikan lele. Hal ini merupakan salah satu potensi desa yang dapat diberdayakan. Pembudidayaan ikan lele dapat dilakukan walaupun pada sumber air yang terbatas. Budidaya lele juga memiliki beberapa kelebihan antar lain pertumbuhannya cepat meskipun dipelihara dengan kepadatan tinggi, ketahanan hidupnya tinggi (Mahyuddin, 2013). Selain itu teknologi yang digunakan dalam pembudidayaannya dan

pangsa pasarnya pun relatif mudah dan (Musyaddad et al., 2019). Namun, terdapat tantangan yang sering dihadapi para peternak lele yaitu harga jual lele segar di pasaran relatif murah. Sedangkan biaya produksi atau biaya pakan lele relatif mahal. Sehingga inovasi produk melalui pengolahan ikan diperlukan untuk meningkatkan nilai ekonomi Ikan Lele.

Pengolahan perikanan adalah suatu cara untuk memperpanjang daya simpan ikan sehingga akan berdampak terhadap nilai ekonomi dan efisiensi pemanfaatan hasil perikanan. Keragaman produk dan masa simpan produk yang cukup panjang akan berdampak terhadap jangkauan pasar dan jumlah konsumen sehingga berpotensi dalam peningkatan nilai produk (Sofia & Yunita, 2021).

Dalam industri pengolahan ikan, ikan lele memiliki banyak keunggulan sehingga dapat dijadikan sebagai bahan baku produk olahan ikan. Ikan lele memiliki rasa daging yang gurih serta memiliki banyak kandungan gizi yang tinggi karena mengandung protein. Pada ukuran konsumsi, daging lele berwarna putih memiliki kandungan protein yang fungsinya hampir sama dengan daging sapi yaitu 19,0% (R & Anam, 2015). Kandungan gizi lain yang terkandung di dalam ikan lele yakni meliputi kadar lemak $\pm 20,8\%$ (b/k), mineral $\pm 14,6\%$ (b/k), dan air $\pm 6,81\%$ (b/k). Ikan lele juga mengandung asam amino esensial seperti essential amino (dalam % protein), arginine 4,3%, histidine 1,5%, isoleucine 2,6%, leucine 3,5%, lysine 5,1%, methionine 2,3%, phenylalanine 5,0%, threonine 2,0%, tryptophan 0,5% dan valine 3,0% (Edahwati et al., 2020). Manfaat Ikan Lele yang lain adalah membantu pertumbuhan dan perkembangan pada anak. Kandungan Asam Amino Esensial sangat berguna untuk tumbuh kembang tulang anak, membantu penyerapan kalsium dan menjaga keseimbangan nitrogen dalam tubuh, dan memelihara masa tumbuh anak agar tidak terlalu berlemak (Miranti et al., 2022).

Salah satu inovasi olahan lele yaitu dengan memanfaatkan lele menjadi abon kering. Abon ikan merupakan salah satu bentuk olahan yang umumnya dibuat dari daging yang disuwir-suwir dan ditambahkan bumbu kemudian dilakukan penggorengan dan pengepresan (Miranti et al., 2022). Abon ikan dapat digunakan sebagai alternatif lain dalam penyajian, selain karena praktis, juga rasanya disukai karena ditambahkan bumbu-bumbu. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan abon mudah didapatkan serta peralatan yang dibutuhkan pun sangat sederhana. Abon ikan lele banyak disukai konsumen karena rasanya yang enak, gurih, tahan lama, dapat menjadi lauk makan pokok, makanan ringan, dan sebagai makanan pendamping (Edahwati et al., 2020).

Abon merupakan produk olahan yang sudah terkenal dan umumnya diolah dari daging sapi (Masrufah et al., 2021). Selain daging sapi, daging ikan juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan abon (Musyaddad et al., 2019). Selain itu, dalam membuat usaha abon ikan lele relatif tidak membutuhkan biaya modal yang besar. Oleh karena itu, peluang bisnis abon ikan lele sangat terbuka bagi yang berminat mendirikan usaha baik untuk usaha sampingan maupun Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM).

Berdasarkan observasi dan wawancara yang telah dilaksanakan dapat diketahui bahwa masyarakat di desa Sidomulyo yang membudidayakan ikan lele, biasanya mereka hanya memanfaatkan hasil ternak lele tersebut dengan langsung menjualnya secara mentah, sehingga nilai ekonomi atau penghasilan yang didapatkan relatif kecil.

Oleh karena itu, untuk memaksimalkan potensi yang ada di desa Sidomulyo, maka tujuan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan keterampilan kepada masyarakat melalui inovasi olahan pemanfaatan hasil ternak ikan lele menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi, seperti abon lele. Usaha pengolahan ikan lele menjadi abon diharapkan akan meningkatkan nilai ekonomis mempunyai prospek yang

besar karena daging ikan lele yang mudah didapat dan orang mulai bergeser mengkonsumsi ikan dari pada daging merah seperti sapi. Hal ini dapat dijadikan sebuah peluang bagi masyarakat untuk berinovasi dengan membuka lahan usaha atau ide usaha dalam rangka menambah pendapatan masyarakat.

Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan di Desa Sidomulyo Kecamatan Jekulo Kabupaten Kudus. Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan berupa kegiatan pelatihan pembuatan abon lele. Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 09 Desember 2022 yang bertempat di Balai Desa Sidomulyo. Peserta pelatihan merupakan ibu-ibu PKK di desa Sidomulyo berjumlah 7 orang. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dengan metode ceramah dan demonstrasi dengan mempraktikkan langsung cara membuat abon lele.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan Pra-Pelatihan

Observasi dan Koordinasi Pelaksanaan

Tim pelaksana kegiatan pengabdian melakukan observasi lokasi dan melakukan wawancara dengan pemilik usaha budidaya ikan lele. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan data atau informasi terkait usaha yang dijalankan serta mengetahui permasalahan yang ada. Setelah itu, melakukan koordinasi dengan mitra desa terkait kegiatan pengabdian yang akan dilakukan. Pada tahap awal kegiatan, tim pelaksana kegiatan pengabdian menentukan tanggal, waktu dan tempat kegiatan. Setelah itu mempersiapkan undangan untuk disebarkan kepada masyarakat.

Pelaksanaan Pelatihan

Penyuluhan

Persiapan untuk kegiatan penyuluhan adalah pemasangan banner kegiatan dan mengulas resep pembuatan abon lele yang meliputi alat dan bahan yang digunakan serta prosedur pembuatan abon. Penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah. Hal ini bertujuan agar peserta pelatihan lebih mudah memahami prosedur kerja saat praktik membuat abon ikan lele.

Demonstrasi Pembuatan Abon Lele

Kegiatan inti dari program pelatihan ini yaitu dengan melakukan demonstrasi atau mempraktikkan secara langsung proses pembuatan abon ikan lele bersama peserta pelatihan. Hal ini bertujuan agar para peserta tidak hanya menyimak prosesnya namun juga dapat membuat produk olahan abon ikan lele secara mandiri. Saat pelatihan berlangsung, terlihat antusiasme peserta saat mengikuti kegiatan.



Gambar 1. Penyuluhan mengenai proses pembuatan ikan lele oleh tim Unnes Giat



Gambar 2. Praktik pembuatan abon lele oleh ibu-ibu PKK di desa Sidomulyo

Tabel 1. Bahan Pembuatan Abon Ikan Lele

Bahan	Takaran
Ikan lele	1 kg
Minyak goreng	5 sdm
Daun salam	2 lembar
Daun jeruk, diiris tipis	4 lembar
Serai, dimemarkan	2 batang
Air	300 ml
Santan kental	200 ml
Garam	1 sdt
Gula pasir/ gula merah	1 sdm
Kaldu Jamur	1 sdt
Bumbu halus :	
Bawang putih	5 siung
Bawang merah	10 butir
Cabai merah besar/ cabe merah keriting	10 - 15 buah
Jahe	2 cm
Lengkuas	1 cm
Kunyit	3 cm
Ketumbar	1 sdt
Kemiri	2 butir
Merica	½ sdt

Proses Pembuatan Olahan Abon Ikan Lele

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan abon ikan lele antara lain baskom, wajan besar, blender untuk menghaluskan bumbu, sendok, spatula, dan kompor. Adapun bahan yang digunakan dapat dilihat pada Tabel 1.

Proses pembuatan abon ikan lele sebagai berikut:

1. Kukus lele hingga matang, angkat. Pisahkan kulit, tulang dan daging lele. Suwir-suwir daging ikan, sisihkan.

2. Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk dan serai hingga matang.
3. Masukkan air, santan, garam, gula dan kaldu jamur. Masak sambil ditimba-timba hingga mendidih.
4. Tambahkan ikan suwir, aduk rata. Masak dengan api kecil hingga mengering. Angkat. Sajikan segera atau simpan dalam wadah kedap udara.

Kegiatan Pasca Pelatihan

Pengemasan dan Pemasaran Produk

Setelah selesai pembuatan abon ikan lele, tahapan terakhir adalah pengemasan abon. Abon ikan lele dikemas agar abon lebih awet dan mudah disimpan. Dalam rangka memperluas pemasaran produk, dalam pengemasan abon juga ditambahkan label atau logo produk pada kemasan supaya terlihat lebih menarik saat dijual ke konsumen dan dapat menjadi ciri khas produk agar lebih dikenal masyarakat luas. Promosi produk dapat dilakukan dengan cara menjual di online shop ataupun dengan menjualnya saat ada event makanan khas atau pada bazar UMKM. Pada program pelatihan ini juga disampaikan bahwa terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan pada pengemasan produk yakni bahwa pada kemasan harus menampilkan gambar yang baik, menarik dan tidak melanggar etika. Dalam pelatihan ini, tim pengabdian menamai produk olahan abon ikan lele dengan nama “BONILE”.



Gambar 3. Pengemasan produk abon ikan lele “BONILE”



Gambar 4. Pemasaran produk abon lele “BONILE” pada event Expo UMKM Unnes Giat 3 Kab.Kudus



Gambar 5. Foto bersama peserta kegiatan pelatihan

Evaluasi Kegiatan

Tahapan terakhir dari kegiatan ini adalah tahap evaluasi. Evaluasi dilakukan untuk memonitoring tercapai atau tidaknya indikator keberhasilan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan. Keberhasilan terlaksananya kegiatan pengabdian berupa tingkat pemahaman peserta dengan materi dan keterampilan dalam pengolahan produk lele.

Kegiatan pelatihan dan pendampingan yang diberikan oleh tim Unnes Giat mendapatkan respon positif dari masyarakat yang ditandai dengan antusiasme yang tinggi dari masyarakat dalam mengikuti kegiatan tersebut. Melalui kegiatan pelatihan ini masyarakat merasa sangat terbantu dari aspek bimbingan teknis yang dilakukan. Diharapkan melalui kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan lele ini dapat dikembangkan untuk dijadikan peluang dalam membuka bisnis yang potensial untuk meningkatkan perekonomian warga Desa Sidomulyo.

Simpulan

Inovasi pemanfaatan ikan lele yang diolah menjadi abon ikan lele merupakan salah satu peluang bisnis atau usaha yang sangat potensial jika dikembangkan di desa Sidomulyo. Bahan baku ikan lele mudah didapatkan serta proses pembuatan abon pun sangat mudah. Selain itu dengan adanya kegiatan ini akan memaksimalkan keterampilan ibu-ibu dan masyarakat untuk berinovasi dalam membuka usaha seperti Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM).

Referensi

- Masrufah, A., Afkar, K., Hamidah, L. N., Rahmayanti, A., Widiyanti, A., Fitriyah, L., & Oktavia, L. (2021). Inovasi Pemanfaatan Ikan Lele (*Clarias Batracus*) Menjadi Produk Olahan Lele (Abon , Brownis , Dan Kue Kering) Di Desa Candipari Sidoarjo. 4(1).
- Miswaty, Luhfitasari, R., & Handoyo, S. (2021). Pelatihan Pembuatan Abon Lele untuk Meningkatkan perekonomian Masyarakat. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (SINAPMAS)*, vol 1(September), 2–5.
- Mahyuddin, K. (2013). *Panduan Lengkap Agribisnis Lele*. Penebar Swadaya.
- Musyaddad, A., Ramadhani, A., & Pratama, M. A. (2019). Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 04(September).
- Sofia, L. A., & Yunita, R. (2021). Peningkatan Nilai Ekonomi Hasil Perikanan: Pengembangan Bisnis Produk Olahan Berbasis Ikan Lele (*Clarias Spp*). *ILUNG: Jurnal Pengabdian Inovasi Lahan Basah Unggul*, 1(Juli), 38–46.
- R, E. W., & Anam, C. (2015). Pengembangan Usaha Olahan Lele Di Kabupaten Boyolali. *Jurnal Abdimas*, 19.
- edahwati, L., Sutiyono, Asrori, & Khadik, M. (2020). Usaha Peningkatan Nilai Jual Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Menjadi Abon. *Jatekk Jurnal Abdimas Teknik Kimia*, 01(1), 6–11.
- Miranti, Danil, M., Nuh, M., Barus, W. B. J., & Novrini, S. (2022). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele Kepada Ibu-Ibu Pkk Dan Masyarakat Di Lingkungan Ptpn Iii Gunung Pamela Sumatera Utara. *Jurnal UISU*, 59–66.