

Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele Untuk Peningkatan Pendapatan Masyarakat Di Desa Plalangan Kec. Kalisat Kab. Jember

Fefi Nurdiana Widjayanti^{1*}, Trias Setyowati¹

¹Universitas Muhammadiyah Jember

e-mail: * fefinurdiana@unmuhjember.ac.id

ABSTRAK

Ikan lele banyak dibudidayakan masyarakat dan dipilih atas dasar pertimbangan waktu panen yang jauh lebih cepat jika dibandingkan dengan Ikan konsumsi lainnya. Ikan ini memiliki nilai ekonomis, mudah dipelihara karena termasuk ikan budidaya yang memiliki pertumbuhan cepat, bisa tumbuh dan berkembang pada kondisi lingkungan dengan kepadatan tinggi dan minum air serta tahan terhadap penyakit. Permasalahan yang ditemukan (1) belum ada produksi abon ikan lele padahal peluang bisnisnya sangat besar (2) belum mempunyai pengetahuan tentang cara pembuatan abon ikan lele. Oleh karena itu, Metode pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan mitra maka dengan memberikan bantuan pelatihan tentang cara pembuatan abon ikan lele, adapun tahapan pelaksanaan kegiatan adalah : (a) Sosialisasi program pengabdian masyarakat; (b) Persiapan prakondisi sosial, yakni penguatan kegiatan produksi abon ikan lele pada mitra (c) Pelaksanaan program dengan memberikan penyuluhan (d) pendampingan mitra (e) penyuluhan tentang kemasan produk dan labelisasi kemasan (f) pelatihan sistem pemasaran yang didukung oleh lembaga terkait yaitu Perguruan Tinggi (Fakultas Ekonomi dan Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Jember); (g) Pemantauan, evaluasi dan pelaporan, pelatihan laporan keuangan sederhana. Luaran dari kegiatan ini antara lain publikasi artikel ilmiah di Jurnal Nasional yang sudah terakreditasi Sinta yaitu di Jurnal LPPM UM Jember dan artikel di Media Elektronik nasional Berita Bangsa, perbaikan ketrampilan pengolahan produk dan pengemasan serta pemasaran yang dikembangkan untuk meningkatkan perilaku pembelian ulang konsumen. Luaran tambahan video kegiatan.

Kata kunci: Abon, Ikan Lele, Pelatihan

PENDAHULUAN

Ikan lele (*Clarias gariepinus*) merupakan komoditas budidaya perikanan air tawar unggulan di Jawa Tengah. Kabupaten Temanggung mengembangkan budidaya ikan air tawar seperti nila, ikan mas dan lele. Ikan lele merupakan bahan pangan sumber protein hewani yaitu sekitar 22,0% hingga 46,6% (b/k). Komposisi gizi lain adalah kadar lemak + 20.8 (b/k), mineral + 14.6% (b/k), air dan + 6.81% (b/k) (Adebayo dkk. 2016). Ikan lele kaya akan 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% (Setiawati & Ningsih, 2018).

Ikan lele banyak dibudidayakan masyarakat dan dipilih atas dasar pertimbangan waktu panen yang jauh lebih cepat jika dibandingkan dengan tanaman seperti lada. Effendi dkk, 2015 melaporkan bahwa diperkirakan ikan lele bisa panen dalam waktu 3-4 bulan. Modal dan biaya perawatan yang dikeluarkan selama masa budidaya juga tidak sebesar modal beserta perawatan tanaman komoditi lada. Selain itu, ikan ini memiliki nilai ekonomis, mudah dipelihara karena termasuk ikan budidaya yang memiliki pertumbuhan cepat, bisa tumbuh dan berkembang pada kondisi lingkungan dengan kepadatan tinggi dan minum air serta tahan terhadap penyakit. Ikan lele tergolong ikan air tawar yang hidup di air tawar. Ikan lele adalah salah satu komoditas perikanan budidaya ikan air tawar unggulan Indonesia. Ikan lele juga memiliki tingkat serapan pasar cukup tinggi, baik dalam negeri maupun ekspor (Supeni et al., 2022).

Ikan sebagai komoditi utama di sub sektor perikanan merupakan salah satu bahan pangan yang kaya protein sehingga baik untuk dikonsumsi setiap harinya. Ikan lele yang bisa dijadikan bahan baku pembuatan abon adalah ikan lele dalam kondisi segar, ukuran dumbo, warna dagingnya cerah, dagingnya terasa kenyal, dan tidak berbau busuk. Ciri fisik ikan lele mempunyai daging yang tebal, memiliki serat kasar dan tidak mengandung banyak duri (Aliyah et al., 2015).

Ikan ini memiliki beberapa keunggulan, yaitu harga yang murah, pertumbuhan yang cepat, kemampuan beradaptasi terhadap lingkungan yang tinggi, rasa yang enak dan kandungan gizi yang cukup tinggi. Selain keunggulan, secara umum ikan memiliki kekurangan, yaitu memiliki kandungan air yang tinggi, pH tubuh yang mendekati netral, dan adanya kandungan asam lemak tak jenuh sehingga menyebabkan daging ikan mudah rusak dan mengalami proses oksidasi yang mengakibatkan bau tengik. Kekurangan-kekurangan tersebut dapat menghambat penggunaannya sebagai bahan pangan. Kekurangan-kekurangan tersebut dapat menghambat penggunaannya sebagai bahan pangan. Mengatasi hal tersebut, maka diperlukan proses pengolahan untuk menambah nilai makanan, baik dari segi gizi, rasa, bau, bentuk, maupun daya awetnya melalui pembuatan abon lele yang dilakukan melalui proses pengeringan, sehingga dapat menjadi alternatif dalam menghindari kerusakan yang terjadi pada daging ikan. Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang umumnya dibuat dari daging ikan yang disuwir - suwir ditambahkan bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan, dan pengepresan serta mempunyai bentuk lembut, rasa enak dan daya awet yang relatif lama mencapai lebih dari enam bulan (Harianti & Tanberika, 2018).

Desa Plalangan merupakan salah satu desa di Kecamatan Kalisat, Kabupaten Jember memiliki memiliki berbagai potensi, salah satu potensi yang menonjol dan telah menjadi mata pencaharian masyarakat adalah budidaya ikan lele. Masyarakat Desa Plalangan melakukan budidaya lele hanya diperuntukkan untuk di jual lele segar. Masyarakat hanya menggunakan hasil budidayanya untuk konsumsi seperti digoreng atau dibakar tidak menjadi bahan olahan lain seperti dendeng ikan, kerupuk atau abon. Padahal terdapat produk olahan dari ikan lele yang dimana cara pembuatannya sangat mudah yakni abon ikan. Bahan baku yang mudah didapat dan peralatan yang dibutuhkan sederhana membuat usaha abon ikan lele relatif tidak membutuhkan biaya investasi yang besar. Oleh sebab itu peluang bisnis abon ikan lele sangat terbuka bagi yang berminat mendirikan usaha baik untuk usaha sampingan maupun usaha rumahan.

Kita ketahui saat ini abon merupakan jenis makanan yang tidak hanya diminati oleh orang dewasa saja, namun juga anak- anak. Apabila produk ini dipasarkan sesuai sasaran konsumennya, maka prospek bisnis untuk berwirausaha yang cukup bagus dapat dikembangkan. Kegiatan ini bertujuan: (1) untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu melalui pelatihan dalam pengelolaan abon ikan lele dan menciptakan peluang usaha secara nyata di masa mendatang, (2) mampu meningkatkan nilai jual karena ada nilai tambah dari produk hasil olahan, dan (3) dapat dipasarkan lebih luas karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi

Keterbatasan pengetahuan dalam memproduksi abon ikan lele, telah membuat ibu-ibu di Desa Plalangan tidak bisa membuat produksi abon ikan lele. Berdasarkan analisis situasi pada mitra, dapat dirumuskan empat permasalahan prioritas yang telah disepakati bersama mitra sebagai berikut.

- (1) Belum ada produksi abon ikan lele padahal peluang bisnisnya sangat besar.
- (2) Belum mempunyaai pengetahuan tentang cara pembuatan abon ikan lele



Gambar 1. Peserta Kegiatan ibu-ibu Desa Plalangan

METODE PEIAKSANAAN

Berdasarkan solusi dan target luaran yang diusulkan dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini maka diuraikan tahapan dalam melaksanakan solusi pada bidang kegiatan produksi ditunjukkan dalam Tabel 1.

Tabel.1 Tahapan Kegiatan Produksi

Solusi	Luaran	Tahapan
Pelatihan dan Pembuatan Produk Abon Ikan Lele	Pengetahuan dan kesadaran tentang kerjasama kemitraan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menentukan lokasi tempat sosialisasi program kerjasama di lokasi mitra penyedia bahan baku 2. Sosialisasi manfaat dan prospek usaha abon ikan lele di Desa Plalangan, peluang pasar abon ikan lele, pengorganisasian SDM, dan ibu-ibu dasa Desa Plalangan sebagai produsen dan pengelola unit usaha. 3. Penandatanganan dokumen kesepakatan kerjasama (PKS) kemitraan.
	Pengetahuan dan ketrampilan dalam produksi abon ikan lele	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menentukan lokasi tempat pelatihan dan pola pendampingan serta persiapan bahan dan alat produksi di lokasi mitra produsen. 2. Pendampingan atau supervisi berkala kepada ibu-ibudi Desa Plalangan Kec. Kalisat Kab.Jember sebagai produsen penyedia produk. 3. Monitoring berkala terhadap ketrampilan peserta dan implementasi kegiatan produksi dalam bentuk kunjungan lapang atau laporan berkala. 4. Evaluasi tingkat ketercapaian target program dan pembinaan berkala agar bisa mandiri dalam produksi.

HASIL KEGIATAN

Dalam Program Kemitraan Masyarakat ini Tim Pelaksana telah melakukan serangkaian kegiatan terdiri dari koordinasi tim pelaksana dan mitra, pengadaan bahan untuk abon ikan lele antara lain bahan abon (Ikan Lele, Bumbu, dan Packing), pelatihan dan pendampingan pembuatan abon ikan lele, pelatihan dan pendampingan membuat *market place*. Luaran dan target capaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul Peningkatan Pendapatan Masyarakat Melalui Usaha Abon Ikan Lele Di Desa Plalangan Kec. Kalisat Kab. Jember adalah di Published di Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Jember, Media Cetak Elektronik Berita Bangsa



Gambar 2. Artikel di Media Elektronik Berita Bangsa

I. TAHAPAN KEGIATAN YANG SUDAH DILAKUKAN

Pendampingan proses produksi pembuatan industri kreatif ikan ikan lele, melalui tahapan yaitu bersih lele, keluarkan isi perutnya. Lalu beri perasan jeruk nipis. Diamkan selama 15 menit. Setelah 15 menit bersihkan kembali dengan air mengalir. Siapkan panci untuk mengukus. Lalu kukus ikan lele kurang lebih 15 menit. Beri sedikit daun jeruk. Sambil menunggu ikan lele matang. Haluskan semua bumbu halus (bawang merah, bawang putih, cabai merah kriting, jahe, kunyit, kemiri, lengkuas, ketumbar, lada, garam, gula) masukkan bahan pelengkap serai daun jeruk, daun salam. Setelah ikan lele matang. Angkat, diamkan sejenak hingga agak dingin. Lalu buang kulit ikan. Setelah itu ambil daging ikan lele, dan buang tulangnya. Perhatikan jangan sampai ada tulang ikan yang ikut terambil. Setelah itu hancurkan daging dengan garpu. Panaskan minyak goreng. Tumis bumbu halus hingga harum. Kemudian masukkan bahan pelengkap. Terakhir masukkan ikan lele yang sudah dihancurkan. Aduk-aduk hingga berubah warna kecoklatan.



Gambar 3. Penggorengan Daging Ikan Lele

Setelah matang. Angkat, tiriskan minyak sampai benar-benar kering. Gunakan alat pengepres minyak agar abon ikan lele benar-benar kering Setelah kering dan selesai dimasak, diamkan dahulu abon hingga dingin dan hilang uapnya. Ketika mencapai suhu ruang, gunakan tempat atau wadah kedap udara untuk penyimpanan abon. Abon ikan lele bisa tahan selama satu minggu. Jika disimpan di kulkas, abon lezat ini bisa bertahan lebih lama lagi. Jika dimasukkan dalam kemasan yang tertutup rapat, abon ikan bisa disimpan di dalam freezer untuk waktu yang lama sampai berbulan-bulan. Pencegahan untuk menghindari tumbuhnya mikroba dalam produk abon dapat dilakukan dengan menyimpan dalam suhu rendah (refrigerasi) dan menghindari dari kontak langsung dengan oksigen (udara) setelah kemasan dibuka. Masa kedaluwarsa abon ikan lele biasanya selama enam bulan.



Gambar 4. Abon Ikan Lele.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari kegiatan program kemitraan masyarakat ini adalah untuk menerapkan salah satu unsur Tri Darma Perguruan Tinggi yaitu : (1) Tim Pelaksana telah melaksanakan kegiatan pendampingan dan pelatihan cara pembuatan abon ikan lele (2) Kegiatan Kemitraan kepada Masyarakat ini untuk menambah pendapatan bagi ibu-ibu Desa Plalangan agar mandiri secara ekonomi (3) Luaran dari hasil pengabdian ini dapat dijadikan sebagai solusi untuk membuat Abon Ikan Lele dengan beberpa rasa sesuai selera dan untuk menjual ikan lele dalam bentuk lain yang mempunyai nilai tambah. Saran untuk pemerintah adalah terus memberikan peluang kepada pelaku usaha dengan mengadakan pelatihan- pelatihan untuk mengembangkan usaha dan permodalan bagi masyarakat

DAFTAR PUSTAKA

- Adita C.B.R, R. J. (2012). Tingkat Kemampuan Penyerapan Tanaman Hias Dalam Aliyah, R., Gumilar, I., & Maulina, I. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Unpad*, 6(2), 78–84.
- Harianti, R., & Tanberika, F. S. (2018). Pemberdayaan wanita tani melalui produksi abon ikan lele. *JPPM (Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 5(2), 167–180. <https://doi.org/10.21831/jppm.v5i2.21071>
- Setiawati, I. T., & Ningsih, S. (2018). Manajemen Usaha Pengolahan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) di P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 12(2), 95–110. <https://doi.org/10.33378/jppik.v12i2.103>
- Supeni, R. E., Hadi, N. S., Juni, A., & Tantia, M. (2022). Upaya Peningkatan Nilai Tambah Lele Melalui Produk Kre- atif Abon Ikan Lele Warga Desa Sumberdanti Sukowono Jember. 98–107..