

Inovasi Produk Olahan Abon Lele Sebagai Alternatif Usaha Untuk Meningkatkan Nilai Jual Ikan Lele

Septya Nurul Tantular , Indah Respati Kusumasari

Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Jl.Rungkut Madya No.
2, GunungAnyar, Surabaya, Jawa Timur, 60294, Indonesia

Email : septyantantular@gmail.com , indah_respati.adbis@upnjatim.co.id

ABSTRACT

Basically, raising catfish is relatively easy compared to keeping other animals because of its resistance in quite extreme environments and in many media such as patent ponds, tarpaulin ponds, buckets, and so on. With this convenience, catfish farming can be used by the community for food security and to improve the economy by selling the cultivated products that have been innovated into products. Product innovation can increase the economic value of selling catfish as raw material. In increasing the selling price of catfish, product innovations were made from catfish to shredded catfish. Shredded is processed animal meat as a side dish and has a relatively long shelf life of up to 6 months. Catfish that are grown in greenhouses are not only sold directly to the community but are processed first to maximize profits and the selling price of catfish.

Keywords : *catfish, product innovation, shredded catfish*

ABSTRAK

Pada dasarnya memelihara lele relatif mudah dibanding dengan memelihara hewan lainnya karena ketahanannya dalam lingkungan yang cukup ekstrem dan pada banyak media seperti kolam paten, kolam terpal, ember, dan lain sebagainya. Dengan kemudahan ini, budidaya ikan lele dapat dimanfaatkan oleh masyarakat untuk ketahanan pangan maupun meningkatkan perekonomian dengan menjual hasil budidaya yang telah di inovasikan menjadi produk. Inovasi produk dapat meningkatkan nilai ekonomis dari pada menjual ikan lele sebagai bahan mentah. Dalam meningkatkan harga jual ikan lele, maka dilakukan inovasi produk dari ikan lele menjadi abon lele. Abon merupakan olahan daging hewan sebagai makanan pendamping dan mempunyai daya awet yang relatif lama mencapai 6 bulan. Lele yang dibudidaya pada greenhouse tidak semata hanya dijual secara langsung kepada kalangan masyarakat melainkan diolah terlebih dahulu untuk memaksimalkan keuntungan dan harga jual dari lele.

Kata Kunci : *ikan lele, produk inovasi, abon ikan lele*

1. PENDAHULUAN

Pemilihan lokasi pengabdian masyarakat di kelurahan pucang sewu karena selain potensi yang ada di daerah tersebut, sebagai penghasil lele juga karena adanya perjanjian kerjasama antara UPN Veteran Jawa Timur dengan kelurahan Pucang Sewu untuk mengembangkan potensi yang ada di Kelurahan Pucang Sewu. Ruang lingkup Kesepakatan Bersama ini meliputi kegiatan pendidikan, pelatihan, penyuluhan, riset, pengembangan, dan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi dibidang pengolahan pangan potensi wilayah Pucang Sewu. Program objek percontohan yang dilakukan dalam program kerja pengabdian masyarakat yang berkembang dengan baik di Kelurahan Pucang Sewu adalah Program budidaya Tanaman, UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) serta budidaya Ikan Lele.

Salah satu program kerja dalam pembudidayaan Ikan lele merupakan jenis ikan yang banyak diminati, mudah didapat dan harganya ramah dikantong. Selain kandungan protein daging lele yang tinggi, bagian tubuh lele dapat diperhitungkan sebagai makanan setelah diolah menjadi produk lain seperti abon, nugget dan lain sebagainya. Ikan lele sebagai bahan pangan hewani tergolong bahan pangan yang bermutu tinggi dan merupakan sumber pangan terpercaya yang mendukung peningkatan gizi manusia seperti kandungan asam amino esensial yang lengkap, zat besi yang mudah diserap, dan nilai pencernaan protein yang tinggi. Pola ini mendekati kebutuhan asam amino tubuh manusia, mengandung asam lemak tak jenuh dengan kolesterol sangat rendah, dan mengandung banyak mineral serta vitamin yang dibutuhkan tubuh. Kandungan protein ikan lele adalah 18gram, 3gram lemak, 50gram natrium, 237 miligram asam lemak omega-3, dan 337 miligram asam lemak omega-6.

Nilai gizi ikan lele yang tinggi terutama protein dalam daging sudah teratur dan dapat disajikan dalam berbagai jenis olahan rendah kolesterol, harga yang murah membuat ikan lele di kalangan masyarakat kalangan bawah, menengah dan atas sangat digemari. Budidaya ikan lele saat ini berkembang pesat dan tidak hanya membantu untuk memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga untuk menggerakkan perekonomian khususnya di Kelurahan Pucang Sewu Kecamatan Gubeng Kota Surabaya. Menyusul keberhasilan program budidaya lele ini, program pengolahan lele belum maksimal. Hal ini sangat perlu diperhatikan karena ikan lele yang dibudidayakan di RW 08 Kelurahan Pucang Sewu hanya dijual ikan saja sehingga tidak memberikan nilai tambah yang optimal.

Dalam UMKM RW 08 Pucang sewu kedepannya memiliki inovasi berupa produk olahan ikan lele yang beragam. RW 08 memproduksi pengolahan budidaya ikan lele seperti abon lele dari daging lele dan stik lele dari tulang lele. Dalam bidang inovasi yang konsisten ini dirancang untuk mendorong kewirausahaan yang optimal dengan memanfaatkan bahan baku yang tersedia, potensi di kelurahan Pucang Sewu, dan peluang pasar yang terbuka lebar.

Pemilihan pengelolaan produk Abon lele serta stik duri lele dapat disimpan dengan jangka waktu 3 hingga 6 bulan. Hal ini memudahkan pengemasan, memperluas jaringan distribusi, dan mengurangi risiko kerusakan produk jika didukung dengan kualitas produk dan teknik pengemasan yang baik. Pengolahan abon dapat dikembangkan sebagai produk olahan RW 08 sebagai pilihan ciri khas bagi pendatang dari berbagai wilayah yang melakukan kunjungan di Kelurahan Pucang Sewu sebagai desa wirausaha.

Pada prinsipnya abon merupakan suatu proses pengawetan yang mempunyai daya awet yang relatif lama mencapai 6 bulan. Umumnya terbuat dari daging ayam, sapi, atau ikan. Jenis ikan yang umum digunakan untuk pembuatan abon ikan yaitu ikan lele. Abon ikan lele merupakan olahan ikan yang biasanya digunakan sebagai makanan pendamping.

2. METODE PENELITIAN

Pengabdian ini dilaksanakan di RW 08 Kelurahan Pucang Sewu Kecamatan Gubeng Surabaya. Lokasi RW 08 telah ditetapkan oleh pihak kampus sebagai lokasi KKN-Tematik MBKM 16, karena minimnya potensi wirausaha dan pengetahuan pengelolaan dari hasil pengolahan. Program kerja KKN ini mencakup inovasi yang memungkinkan masyarakat mengembangkan potensi bisnis pengelolaan dari pembudidayaan ikan lele.

Metode yang digunakan dalam penulisan ini adalah dengan melakukan observasi serta pengimplementasian pada saat proses kegiatan dilakukan di RW 08 yaitu tanggal 21 Maret - 30 Juni 2022. Berikut adalah tahapan dalam pengimplementasian metode tersebut yaitu:

1. Pembudidayaan Ikan Lele Menggunakan Sistem Bioflok

Budidaya ikan lele yang dilaksanakan di greenhouse RW 08 Kelurahan Pucang Sewu menggunakan metode bioflok. Proses budidaya ikan lele dengan metode bioflok diawali dengan persiapan kolam. Kolam yang digunakan berbentuk bundar dengan ukuran diameter 2,5 meter dengan tinggi 1,2 meter. Kolam ikan yang digunakan memiliki volume 5,88 m³. Kolam bioflok yang telah dilakukan pengisian air tidak dapat dilakukan penebaran bibit lele pada kolam.

2. Pengolahan Produk Abon Lele

Pembudidayaan ikan lele yang dilaksanakan di Greenhouse pada RW 08 ini dimanfaatkan oleh kelompok 16 untuk membuat sebuah produk inovasi baru yaitu abon lele. Tujuan dari program kerja pengolahan ikan lele menjadi abon ini untuk memaksimalkan pembudidayaan ikan lele yang sudah dilaksanakan sehingga memiliki nilai tambah jual. Dengan memanfaatkan lele untuk makanan pendamping yang bergizi, seperti abon lele bisa menjadi pilihan untuk memulai berwirausaha di RW 08 Pucang

Sewu. Ini juga merupakan peluang besar bagi ibu - ibu PKK/rumah tangga yang ingin mendapatkan penghasilan, karena bahan baku dan cara membuat abon ikan lele sangat sederhana dan murah.

3. Strategi Pemasaran dan Pemasaran

Dalam pengelolaan serta pemanfaatan produk abon lele ini, nantinya akan dipasarkan kepada masyarakat. Sebelum dipasarkan program pengabdian masyarakat memiliki ide dalam packaging (pengemasan) produk abon lele tersebut. Selain itu, program pengabdian masyarakat memberikan pengetahuan serta ilmu kepada warga RW 08 untuk meningkatkan pemasaran dari media sosial, konvensional serta lain sebagainya.

4. Kegiatan Penyuluhan dan Demonstrasi

Keterbatasan pengetahuan dan proses pembuatan olahan lele di kalangan masyarakat RW 08, maka dilakukanlah kegiatan penyuluhan dan pelatihan atau demonstrasi bagi ibu-ibu PKK RW 08 Pucang Sewu. Dalam pembuatan produk yang berasal dari pembudidayaan ikan lele. Dilakukannya kegiatan ini untuk menarik minat masyarakat terhadap pemanfaatan duri atau tulang lele serta dapat membangun industri kecil pengolahan ikan lele

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pertama, yaitu budidaya ikan lele yang dilaksanakan di greenhouse RW 08 Kelurahan Pucang Sewu menggunakan metode bioflok. Proses budidaya ikan lele dengan metode bioflok diawali dengan persiapan kolam. Kolam yang digunakan berbentuk bundar dengan ukuran diameter 2,5 meter dengan tinggi 1,2 meter. Kolam ikan yang digunakan memiliki volume 5,88 m³. Kolam bioflok yang telah dilakukan pengisian air tidak dapat dilakukan penebaran bibit lele pada kolam. Persiapan untuk fermentasi kolam dilakukan guna menciptakan flok-flok pada kolam sebelum dilakukan penebaran bibit lele.

Kegiatan kedua, yaitu pengolahan ikan lele menjadi produk abon lele sebelum melakukan pengolahan ikan lele menjadi abon tabel di bawah ini menunjukkan bahan – bahan untuk mengolah ikan lele menjadi abon lele 200gr.

Biaya Produksi Abon Lele			
Bahan	Kuantitas	Biaya	Total Biaya
Ikan Lele	1,5 kg	Rp 20,000.00	
Rempah-rempah			
Kunyit	2 ruas		
Jahe	1 ruas	Rp 5,000.00	
Daun jeruk purut	6 lbr		
Daun salam	Secukupnya		
Serai	3 btg		
Bumbu Bubuk			
Merica bubuk			
Penyedap rasa	Secukupnya	Rp 4,000.00	
Ketumbar bubuk			
Garam			
Bawang Merah	13 siung	Rp 5,000.00	
Bawang Putih	8 siung		
Cabai rawit	Secukupnya	Rp 5,000.00	
Cabai besar			
Santan	2 bungkus	Rp 9,000.00	
Jeruk nipis	3 biji	Rp 2,000.00	
Minyak goreng	Secukupnya	Rp 2,000.00	
			Rp52,000.00
Gas, air, listrik	Secukupnya	Rp 5,000.00	
			Rp57,000.00
Kemasan dan stiker		Rp 1,000.00	
	Total Biaya		Rp 58,000.00

gambar 1 bahan pengolahan abon lele

Dari tabel bahan – bahan diatas dapat disimpulkan bahwa untuk membuat produk olahan abon lele menghabiskan sebesar 58.000 rupiah/200 gr.

Proses pengolahannya dapat dilakukan sebagai berikut. Pertama, bersihkan ikan lele dengan air mengalir dan juga memberikan garam untuk menghilangkan lendir pada ikan lele kemudian menghaluskan kunyit dan perasan jeruk nipis untuk bahan marinasi ikan lele agar tidak amis setelah lele dimarinasi kurang lebih 15 menit kemudian lele dikukus selama 10 menit. Kedua, memisahkan daging ikan lele dari tulang dan kepalanya, selanjutnya menumis bumbu-bumbu halus hingga wangi dan mulai memasukkan daging ikan lele. Ketiga, setelah semua bahan sudah berada di wajan langkah selanjutnya ada mengaduknya hingga berwarna kecoklatan sekitar 1 jam.



gambar 2 proses pengolahan abon lele

Kegiatan ketiga adalah program pengabdian masyarakat ini memiliki ide untuk mengemas produk abon lele yaitu packaging standing pouch agar memiliki ketertarikan dalam produk yang akan dijual. Selain itu, program Pengabdian kepada Masyarakat akan memberikan ilmu dan pengetahuan kepada warga RW 08 untuk meningkatkan pemasaran di jejaring sosial misalnya Instagram dan WhatsApp. Selain itu, olahan lele dapat dijual di pasar tradisional, sehingga menghasilkan keuntungan usaha yang lebih tinggi. Tidak hanya itu keuntungan usaha yang semakin meningkat, yang pada akhirnya akan meningkatkan ekonomi serta kesejahteraan keluarga sekitar daerah Pucang Sewu.



gambar 3 produk inovasi abon lele

Kegiatan keempat yaitu Program pengabdian masyarakat mengadakan kegiatan penyuluhan dan pelatihan atau demonstrasi bagi ibu-ibu PKK RW 08 Pucang Sewu. Kegiatan ini memberikan inspirasi dan wawasan baru bagi warga RW 08 Pucang Sewu tentang pemanfaatan hasil olahan lele. Masyarakat juga mendapatkan

pengetahuan mengenai bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan jajanan sik duri lele serta manfaat yang dapat diperoleh dari hasil inovasi produk tersebut. Selain itu, masyarakat dapat mengetahui bagaimana cara memilih kemasan atau packaging yang menarik untuk produknya serta pengetahuan akan pemasaran secara digital marketing (media sosial) maupun konvensional. Dilakukannya kegiatan-kegiatan tersebut bertujuan untuk membangun ekonomi daerah yang stabil dan berkembang.



gambar 4 persiapan demonstrasi inovasi produk abon lele pada ibu PKK

4. KESIMPULAN

Dengan adanya program pengolahan ikan lele yang bermanfaat, untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pengaruh baik terhadap pengolahan ikan lele dalam keberhasilan sebuah pemanfaatan hasil produksi pembudidayaan ikan lele. Kegiatan pengabdian masyarakat ini, akan menciptakan inovasi produk berupa abon lele. Selain itu juga, dapat menambahkan produk baru didalam UMKM Pucang Sewu. Dalam pembuatan inovasi ini, tidak tertutup kemungkinan untuk menciptakan peluang baru bagi warga untuk ikut serta dalam kegiatan tersebut dan menambah pendapatan tambahan di wilayah tersebut. Program kerja dalam pengelolaan ikan lele ini, seperti abon lele sangat informatif. Dengan demikian, pembuatan abon lele dimanfaatkan tidak hanya untuk meningkatkan kewirausahaan dan ekonomi keluarga, tetapi juga untuk menambah pengetahuan dan wawasan pada masyarakat dari adanya daging ikan yang dapat diolah serta menghasilkan harga jual yang menguntungkan.

5. DAFTAR PUSTAKA

Ramadibta, R., Manulang, L. H. M., Napitupulu, T. A., & Purnaningsih, N. (2020). Demonstrasi Pengolahan Abon Ikan Lele Sebagai Ide Wirausaha Di Kelurahan Ulak Karang Utara. Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM), Vol. 2 Edisi(November), 68–742020.