

PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN LELE PADA KELOMPOK PEMBUDIDAYA IKAN LELE DI KELURAHAN PERBON KABUPATEN TUBAN

Yuyun Suprapti^{1*}, Jumiati², Sri Rahmaningsih³, Muhammad Zainuddin⁴,
Achmad Sudianto⁵

^{1,2,3,4,5} Program Studi Perikanan, Universitas PGRI Ronggolawe
*Email: yuyunsuprapti80@gmail.com

ABSTRAK

Potensi budidaya air tawar mulai digemari masyarakat pembudidaya dimana perikanan tangkap mulai mengalami *overfishing*. Budidaya air tawar saat ini banyak menggunakan media minimalis, artinya tidak memerlukan lahan yang luas, salah satu contohnya budidaya system bioflog, karamba dan media terpal. Kabupaten Tuban memiliki potensi perikanan baik budidaya maupun tangkap, salah satu pembudidaya air tawar ada di Kelurahan Perbon. Suraiya Jaya Catfish (SJC) berdiri pada tahun 2020 dengan memiliki 5 kolam pembesaran. Setiap bulan bisa menghasilkan rata-rata 5 kuintal dengan harga Rp. 20.000-23.000/kg. Permasalahan mitra yang ada saat ini adalah : Harga lele rendah pada saat panen raya, melimpahnya jumlah lele siap konsumsi. Solusi yang ditawarkan : Pelatihan pembuatan olahan berbahan dasar ikan lele, pengemasan yang menarik dan pelabelan. Target kegiatan pengabdian sesuai permasalahan yaitu pembuatan olahan berbahan dasar ikan lele antara lain: nugget ikan lele, krupuk tulang ikan lele dan lele bumbu kuning; dikemas secara menarik dan juga cara pemasaran. Indikator capaian: peningkatan pengetahuan mitra mengenai pembuatan olahan berbahan dasar ikan lele, pengemasan yang menarik sehingga produk bisa dikonsumsi semua kalangan mulai anak kecil, remaja bahkan dewasa, pemasaran juga menjadi target pelatihan karena pemasaran menjadi hal paling penting disaat kita memproduksi barang. Dari hasil pelatihan terjadi adanya peningkatan pengetahuan dari mitra minimal 70% mengenai sistem manajemen usaha. Adapun Output dari kegiatan pengabdian ini adalah publikasi ilmiah di jurnal/prosiding ber ISBN, Hak Cipta dan video kegiatan pengabdian yang bisa diakses di media sosial

Kata Kunci: Diversifikasi; Produk Olahan; Ikan Lele

PENDAHULUAN

Potensi perikanan budidaya air tawar semakin meningkat, hal tersebut disebabkan sector perikanan tangkap mendekati *overfishing* [1]. Berbagai upaya dalam mendapatkan jenis ikan yang unggul terutama pertumbuhan yang cepat, pakan yang efisien, varian ukuran yang rendah dan tahan penyakit.

Tuban termasuk wilayah perikanan yang kaya akan hasil perikanan tangkap dan perikanan budidaya, salah satu lokasi budidaya ikan lele adalah Kelurahan Perbon. Kelurahan Perbon terletak di sebelah barat Wilayah Kecamatan Tuban dengan lokasi dekat dengan laut.

Suraiya Jaya Catfish berdiri pada tahun 2020 yang bergerak pada bidang pembesaran ikan lele, dengan menggunakan system bioflok dan terpal [2]. Terdapat 5 kolam yang bisa dipanen setiap bulan dengan total 3 kuintal dalam sekali panen. Pemilik menggunakan pakan pabrikan dan buatan sendiri dimana pakan buatan dengan tujuan untuk menekan

biaya produksi, karna harga ikan lele dipasaran cenderung masuk dalam kategori harga rendah dibandingkan dengan harga ikan air tawar yang lain [3].

Dalam hal pemasaran Suraiya Jaya Catfish tidak mengalami kendala yang berarti karena sudah ada pembeli tetap yang membeli pada saat panen akan tetapi semakin banyaknya pembudidaya ikan lele maka saat ini muncul permasalahan dalam hal penjualan dimana persaingan harga yang terkadang tidak bisa menutup biaya produksi.

Solusi yang kami tawarkan untuk mengurangi biaya pakan yaitu mengganti pakan pabrikan ke pakan buatan [4] sedangkan solusi dalam menghadapi melimpahnya lele siap konsumsi adalah melakukan diversifikasi olahan dari bahan dasar ikan lele. Target luaran berupa diversifikasi produk dari bahan dasar lele yaitu nugget ikan lele, krupuk tulang ikan lele dan lele bumbu kuning. Pemasaran produk secara online dengan kemasan produk yang menarik konsumen juga menjadi target luaran.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan Pelatihan pada pengabdian sebagai bagian dari sarana pendidikan yang mengandung proses belajar untuk memperoleh dan meningkatkan keterampilan, waktu yang singkat dan lebih mengutamakan praktek daripada teori, sehingga peserta pelatihan diharapkan bisa mengikuti praktek secara langsung. Pendekatan pemecahan masalah mitra melalui adanya sosialisasi, pelatihan serta praktek proses pembuatan produk berbahan dasar ikan lele, pengemasan produk yang menarik merupakan salah satu strategi menarik konsumen [5], serta pemasaran melalui media online. Cara ini dilakukan untuk meningkatkan omset penjualan. Pelaksanaan Kegiatan ini dibagi mendjadi

Tahap satu Pelatihan diversifikasi olahan berbahan dasar ikan lele nugget lele, krupuk tulang ikan lele dan lele bumbu kuning.

Pelatihan desain kemasan produk yang menarik. Kemasan yang menarik merupakan salah satu strategi dalam pemasaran, dimana rata-rata konsumen melihat kemasan baru membeli produk [6][7][8].

Tahap dua Pelatihan pemasaran yaitu pembuatan jejaring dan cara manajemen usaha)

Pada Tahapan ke dua ini kelompok mitra dilatih pemasaran secara online serta membuat jejaring pemasaran sekaligus strategi pengelolaan keuangan hasil penjualan. Pemasaran dengan cara online merupakan cara yang efektif pada saat ini dimana produsen bisa menampilkan foto-foto produk yang dikemas dengan menarik sehingga konsumen bisa memilih produk yang akan dibeli, selain itu pemasaran online bisa menjangkau konsumen diluar kota bahkan diluar negeri [9][10].

HASIL YANG DICAPAI

Pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan Prodi Ilmu Perikanan Unirow dengan tema “Pelatihan Pengolahan Ikan Lele Pada Kelompok Pembudidaya Ikan Lele di Kelurahan Perbon Kabupaten Tuban” telah dilaksanakan pada tanggal 18-19 Mei 2022 dengan melibatkan Ibu-Ibu kelompok dasawisma Kelurahan Perbon. Pengabdian ini dilaksanakan sebagai upaya mengenalkan dan melatih Ibu-ibu dalam mengolah hasil panen ikan lele menjadi produk diantaranya, naget ikan lele, krupuk tulang lele dan lele bumbu kuning [11]. Selain pengolahan juga cara pengemasan produk yang menarik konsumen

serta cara pemasaran baik secara langsung maupun melalui media online.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan antara lain :

- a. Penyampaian materi mengenai cara pembuatan produk berbahan dasar lele serta praktek

Lele merupakan salah satu produk perikanan yang memiliki kandungan protein tinggi [12], lele merupakan produk perikanan yang familiar dikalangan masyarakat, selain budidaya yang relative mudah harga komoditasnya juga relative murah. Pada kelompok pembudidaya ikan lele di Kelurahan Perbon, lele hasil panen kebanyakan langsung di beli tengkulak, karena pembelian dalam jumlah banyak maka harga relative rendah. Pembudidaya sebagai produsen kadang merasa rugi karena keuntungan yang tipis dalam setiap panen.

Diversifikasi pengolahan hasil lele merupakan cara yang tepat mengatasi minimnya keuntungan yang diperoleh pembudidaya [12][13], selain meningkatkan harga jual ikan lele diversifikasi pengolahan ini juga berfungsi untuk pemberdayaan istri pembudidaya dan juga ibu-ibu di sekitar lokasi budidaya. Pelatihan yang kita tawarkan yaitu pembuatan naget ikan lele, krupuk tulang ikan dan juga lele bumbu kuning.

Pada pelatihan hari pertama Ibu-ibu dilatih membuat produk-produk dari bahan baku ikan lele, mulai cara membersihkan ikan lele, memfillet, membuat adonan. Kegiatan pelatihan ini selain melibatkan Ibu-ibu dasawisma perbon juga melibatkan mahasiswa Ilmu Perikanan yang mana mata kuliah diversifikasi Produk Perikanan termasuk salah satu mata kuliah pada Prodi Ilmu Perikanan. Sebelum produk-produk dibuat tim juga memberikan cara memfillet ikan yang benar, fillet dilakukan untuk memisahkan ikan dari daging, tulang serta kulit ikan [14] Fillet digunakan pada pembuatan nugget lele.

berikut cara memfillet ikan lele dan membuat adonan



Gambar 1. Cara Memfillet Ikan Lele

Fillet merupakan tahap awal perlakuan bahan baku ikan yaitu cara memisahkan daging dari duri, kulit, kotoran dan kepala ikan lele.



Gambar 2. Proses Membuat Adonan

Adonan dibuat untuk olahan nugget ikan lele yaitu dengan mencampurkan daging ikan yang sudah digiling halus dengan tepung terigu, wortel, bawang merah, bawang putih, merica bubuk, gula, garam dan penyedap rasa.



Gambar 3. Proses Pembuatan Nugget Ikan Lele

Setelah adonan kalis dan merata maka adonan nugget ikan lele dimasukkan ke dalam Loyang yang sudah diolesi minyak agar tidak lengket



Gambar 4. Proses Pembuatan Krupuk Tulang Ikan Lele

Tulang ikan yang akan dijadikan krupuk sebelumnya dipresto kurang lebih 45 menit, ditiriskan dan dihaluskan. Setelah dicampur dengan bumbu adonan dibentuk bulat panjang dan dibungkus plastik kemudian dikukus hingga matang, setelah adonan dingin dipotong tipis-tipis dan dijemur.

Pada gambar berikut disajikan beberapa produk olahan yang dihasilkan melalui pelatihan



Gambar 5. Nugget Ikan Lele

Nugget ikan dikemas dengan kotak plastic dan ditempel stiker produk



Gambar 6. Krupuk Tulang Ikan

Krupuk tulang ikan dikemas menggunakan standing pouch dan ditempel stiker produk



Gambar 7. Lele Bumbu Kuning

Lele bumbu kuning terinspirasi dari masakan rumahan yaitu ikan lele segar yang dicampur bumbu yang terdiri dari bawang putih, ketumbar dan kunyit. Resep ini sangat sederhana akan tetapi sifat ikan lele yang selalu bergerak meskipun sudah mati. Dengan adanya produk ini diharapkan akan menarik konsumen

Diskusi

Pada akhir kegiatan pengabdian diisi dengan diskusi seputar materi dan praktek. Peserta pelatihan menyampaikan pertanyaan kepada pemateri, peserta pelatihan antusias dengan kegiatan pelatihan, peserta berharap ke depannya, dilakukan kerjasama dalam hal kemitraan antara pemateri dan peserta sehingga ada kesinambungan kegiatan positif, pemateri bisa mengevaluasi hasil diversifikasi produk olahan ikan lele yang ditawarkan pada peserta. Dalam diskusi ini juga dibagikan kuisioner

tentang hasil peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan.

Hasil angket peserta pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta sebesar 44% yaitu sebelum diadakan pelatihan 14,7% dan setelah diadakan pelatihan 58,7%, artinya bahwa ada peningkatan pengetahuan peserta tentang materi dan praktek diversifikasi, pengemasan dan pemasaran yang disampaikan dalam pelatihan antara lain pengolahan ikan lele menjadi produk-produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi, terutama untuk krupuk tulang ikan lele dan lele bumbu kuning yang sangat mudah membuatnya dan dipastikan peserta bisa melakukannya serta pengemasan yang menarik bagi produk-produk olahan [15]

KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat terlaksana dengan lancar, rencana selanjutnya selain pelatihan mandiri juga perlu adanya pendampingan pelatihan dari dinas-dinas setempat. Hari pertama pelatihan dengan materi dan praktek pembuatan diversifikasi olahan berbahan dasar ikan lele antara lain, nugget ikan lele, krupuk tulang ikan lele dan lele bumbu kuning. Hari ke dua dengan materi dan praktek pengemasan produk menarik serta pemasaran online terlaksana dengan lancar. Ibu-ibu peserta antusias mengikuti pelatihan, adanya pertanyaan yang mereka ajukan ke pemateri menunjukkan bahwa ada umpan balik antara peserta dan pemateri, peserta mengikuti setiap praktek yang diberikan dengan harapan akan dilakukan kerjasama dalam hal kemitraan antara pemateri dan peserta pelatihan. Faktor pendukung dari usaha ini antara lain bahan dasar ikan lele banyak tersedia di lokasi pelatihan didukung dengan harga ikan lele yang relative murah. Faktor penghambat yang menjadi kendala utama adalah pemasaran dimana banyaknya competitor yang serupa di Kabupaten Tuban solusi yang kami tawarkan antara lain mereka bisa bergabung dengan komunitas wirausaha yang bisa menjembatani dalam hal pemasaran. Hasil angket peserta pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan sebesar 44% yaitu sebelum diadakan pelatihan 14,7% dan setelah diadakan pelatihan 58,7%, artinya bahwa ada peningkatan pengetahuan tentang materi diversifikasi, pengemasan, pemasaran dan praktek yang disampaikan, selain pelatihan mandiri juga perlu adanya pelatihan dan

pendampingan dari dinas-dinas setempat. Hari pertama pelatihan dengan materi dan praktek pembuatan diversifikasi olahan berbahan dasar ikan lele antara lain, nugget ikan lele, krupuk tulang ikan lele. Hari kedua pelatihan tentang pengemasan dan pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] D. Atmaja, Suherman Banon Sadhotomo, Bambang Nugroho, "Overfishing Pada Perikanan Pukat Cincin Semi Industri," *J. Kebijak. Perikan. Indones.*, vol. 1, no. 021, pp. 51–56, 2011.
- [2] Y. Gunawan and T. M. A. Elven, "Budidaya Lele Terpal Sebagai Alternatif Peningkatan Kesejahteraan Buruh Pabrik Di Dukuh Rejosari," *Jurdimas (Jurnal Pengabd. Kpd. Masyarakat) R.*, vol. 3, no. 2, pp. 155–162, 2020, doi: 10.33330/jurdimas.v3i2.664.
- [3] M. Amin, F. H. Taqwa, Y. Yulisman, R. C. Mukti, M. A. Rarassari, and R. M. Antika, "Efektivitas Pemanfaatan Bahan Baku Lokal Sebagai Pakan Ikan Terhadap Peningkatan Produktivitas Budidaya Ikan Lele (*Clarias sp.*) di Desa Sakatiga, Kecamatan Indralaya, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan," *J. Aquac. Fish Heal.*, vol. 9, no. 3, p. 222, 2020, doi: 10.20473/jafh.v9i3.17969.
- [4] sadri and A. Suci, "Perbandingan Pemberian Pakan Buatan Dengan Pakan Pabrik Terhadap Pertambahan Bobot Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*)," *Univ. Islam Negeri*, pp. 1–100, 2018.
- [5] M. E. Apriyanti, "PRODUK PERUSAHAAN Masayu Endang Apriyanti Program Studi Desain Komunikasi Visual Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Indraprasta PGRI," *J. lppmunindra*, vol. 2, no. 1, pp. 20–27, 2018.
- [6] I. B. Mulyawan, B. R. Handayani, B. Dipokusumo, W. Werdiningsih, and A. I. Siska, "The Effect of Packaging Technique and Types of Packaging on the Quality and Shelf Life of Yellow Seasoned Pindang Fish," *J. Pengolah. Has. Perikan. Indones.*, vol. 22, no. 3, pp. 464–475, 2019, doi: 10.17844/jphpi.v22i3.28926.
- [7] E. Julianti and N. Mimi, "Buku Ajar Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian,"

- Tekno. Pengemasan.*, p. 205, 2007.
- [8] I. N. Sucipta, “Sejarah Perkembangan Dan Peranan Pengemasan Bahan Pangan,” pp. 1–7, 2010.
- [9] C. D. Maulidasari and Damrus, “Dampak Pemasaran Online Di Era Covid-19,” *J. Bisnis dan Kaji. Strateg. Manaj.*, vol. 4, no. 2, pp. 233–245, 2020.
- [10] A. Widiati, “PERANAN KEMASAN (PACKAGING) DALAM MENINGKATKAN PEMASARAN PRODUK USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) DI ‘ MAS PACK ’ TERMINAL KEMASAN PONTIANAK,” vol. 8, no. 2, pp. 67–76, 2019.
- [11] Faizal, “DISKURSUS PEMBERDAYAAN MASYARAKAT,” p. 2018, 2018.
- [12] A. S. F. E. Susanto, “SENYAWA FUNGSIONAL DARI IKAN: APLIKASINYA DALAM PANGAN E.,” *Funct. Foods, Cardiovasc. Dis. Diabetes*, vol. 1, no. 4, pp. 307–332, 2004, doi: 10.1016/B978-1-85573-735-8.50019-3.
- [13] D. R. U. S. Rahayu, A. S. Piranti, and I. Sihwaningrum, “Diversifikasi Hasil Olahan Ikan Lele Di Desa Kaliwangi Kecamatan Purwojati Kabupaten Banyumas,” *Din. J. Pengabd. Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 54–61, 2019, doi: 10.20884/1.dj.2019.1.1.602.
- [14] L. Sandra and H. Riayah, “Proses Pembekuan Fillet Ikan Anggoli Bentuk Skin On di Cv,” *Bee Jay Seafoods Probolinggo Jawa Timur. JSAPI*, vol. 6, no. 1, pp. 47–64, 2015.
- [15] M. Arpah and W. P. Rahayu, “Pengetahuan Kemasan Plastik (Produk Industri Pangan dan Jasaboga,” *Dep. Tekno. Pangan Gizi, Fak. Tekno. Pertanian, Inst. Pertan. Bogor*, 2004.