

## DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN LELE GUNA MENINGKATKAN *ADD VALUE* DI POKDAKAN “JABRISAN RUMBUK DADI MAKMUR”

Yuyun Suprapti<sup>1\*</sup>, Jumiati<sup>2</sup>, Sri Rahmaningsih<sup>3</sup>, Miftachul Munir<sup>4</sup>, Luhur Moekti Prayogo<sup>5</sup>

<sup>1234</sup> Prodi Ilmu Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas PGRI Ronggolawe

<sup>5</sup> Prodi Ilmu Kelautan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas PGRI Ronggolawe

<sup>1</sup> Email: [yuyunsuprapti80@gmail.com](mailto:yuyunsuprapti80@gmail.com)

<sup>2</sup> Email: [astinmia@gmail.com](mailto:astinmia@gmail.com)

<sup>3</sup> Email: [fakanlut.ronggolawe@gmail.com](mailto:fakanlut.ronggolawe@gmail.com)

<sup>4</sup> Email: [mifta\\_396@yahoo.com](mailto:mifta_396@yahoo.com)

<sup>5</sup> Email: [luhurmoektiprayogo@gmail.com](mailto:luhurmoektiprayogo@gmail.com)

### ABSTRAK

Perikanan budidaya saat ini menjadi tren di kalangan pelaku perikanan, mengingat perikanan tangkap mulai tidak bisa maksimal dikarenakan kondisi laut mulai tercemar dan mengalami kerusakan. POKDAKAN Jabrisan Rumbuk Dadi Makmur berdiri pada November 2022 yang beranggotakan 10 pembudidaya ikan lele. Dari 10 orang pembudidaya rata-rata memiliki 10-15 kolam. Permasalahan saat ini adalah : harga lele rendah dibanding dengan harga pakan. Solusi yang ditawarkan : pembuatan olahan berbahan dasar lele, pengemasan dan pelabelan. Target kegiatan yaitu pembuatan olahan berbahan dasar ikan lele antara lain: ekado dan kaki naga; pengemasan yang 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 di dapatkan adanya peningkatan pengetahuan mitra minimal 46,2% diversifikasi produk. Adapun Output dari kegiatan ini adalah publikasi ilmiah di jurnal/prosiding ber ISBN, Hak Cipta, video kegiatan yang bisa diakses di media sosial

**Kata Kunci:** Diversifikasi Ikan Lele; POKDAKAN; *Add Value*

### PENDAHULUAN

Perikanan tangkap mulai mengalami penurunan dikarenakan profesi nelayan yang menjadi pekerjaan turun temurun sehingga jumlah nelayan penangkap ikan semakin banyak. Hal ini berbanding terbalik dengan ketersediaan sumberdaya ikan yang ada di laut, perusakan potensi perikanan baik oleh nelayan maupun perusakan sekitar laut yang kurang memperhatikan limbah dan juga bahan-bahan berbahaya yang dibuang ke laut. 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. Berbagai upaya dalam mendapatkan jenis ikan yang unggul terutama pertumbuhan yang cepat, pakan yang efisien, varian ukuran yang rendah dan tahan penyakit [1]. Kabupaten Tuban memiliki potensi perikanan baik budidaya maupun tangkap, salah satu pembudidaya air tawar ada di Kelurahan Perbon. POKDAKAN Jabrisan Rumbuk Dadi Makmur merupakan kelompok pembudidaya ikan lele yang terbentuk pada bulan November 2022 akan tetapi pembudidaya rata-rata memulai budidaya dari tahun 2014. Kelompok yang terdiri dari 10 pembudidaya ini memiliki tujuan utama yaitu bersinergi dalam hal pemasaran, karena budidaya lele jika tidak faham akan triknya maka dipastikan tidak bisa bertahan, hal ini dipengaruhi akan harga pakan pabrikan yang mahal [2]. Ketua kelompok yang sudah lama yang juga pembudidaya memastikan bahwa pemasaran bukan menjadi permasalahan meskipun harga jual ikan lele siap konsumsi lebih rendah dibandingkan dengan jenis ikan tawar yang lain [3]. Permasalahan mitra yang saat ini : kurangnya pengetahuan tentang

pemanfaatan ikan lele siap panen untuk diolah menjadi produk-produk frozen. Solusi yang ditawarkan : Pelatihan pembuatan olahan berbahan dasar ikan lele, pengemasan yang menarik dan pelabelan. Target kegiatan ini sesuai permasalahan yaitu Pembuatan olahan berbahan dasar ikan lele antara lain: kaki naga dan ekado ; pengemasan yang menarik, pelabelan dan juga pemasaran produk. Indikator capaian: peningkatan pengetahuan mitra mengenai pembuatan olahan berbahan dasar ikan lele. Adapun Output dari kegiatan ini adalah publikasi ilmiah di jurnal/prosiding ber ISBN, Artikel pada Media Online/Cetak, video kegiatan. Dari hasil pelatihan di dapatkan adanya peningkatan pengetahuan mitra 46,2% mengenai diversifikasi produk, pengemasan dan juga pemasaran. Adapun Output dari kegiatan ini adalah publikasi ilmiah di jurnal/prosiding ber ISBN, Hak Cipta (Artikel), video kegiatan yang bisa di akses di media sosial.

**METODE PELAKSANAAN**

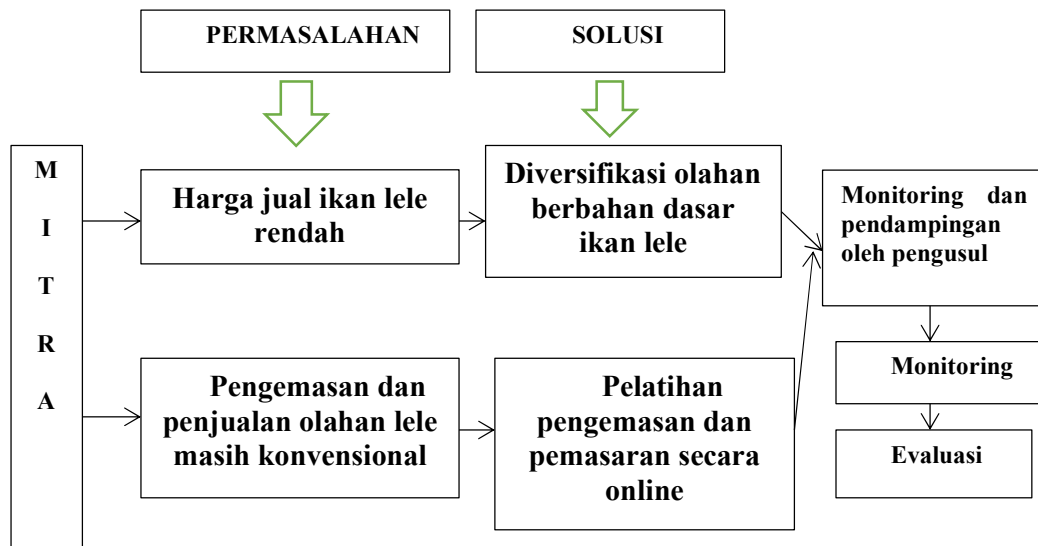
Metode pelaksanaan Pelatihan merupakan bagian yang mengandung proses belajar untuk meningkatkan keterampilan, waktu singkat dan metode yang lebih mengutamakan praktek daripada teori, sehingga para peserta pelatihan wajib bisa mengikuti praktek secara langsung. Pendekatan pemecahan masalah mitra melalui sosialisasi, pelatihan serta praktek proses pembuatan produk berbahan dasar ikan lele, pengemasan produk yang menarik dan kekinian merupakan salah satu strategi pemasaran produk untuk menarik konsumen [4]. pemasaran secara langsung dan melalui media online. Cara ini dilakukan untuk meningkatkan omset penjualan. Pelaksanaan Kegiatan ini dibagi menjadi :

**Tahap 1.** Pelatihan diversifikasi olahan berbahan dasar ikan lele; ekado dan kaki naga merupakan produk kekinian yang disukai berbagai kalangan.

Pelatihan desain kemasan yang menarik sesuai standart. Kemasan yang menarik merupakan salah satu strategi dalam pemasaran, dimana rata-rata konsumen tertarik melihat kemasan baru memutuskan untuk membeli produk [5]. [6]. [7].

**Tahap 2.** Pelatihan pembuatan jejaring

Pada Tahapan ini kelompok mitra dilatih cara pemasaran secara online dengan modal smart phone yang digunakan sehari-hari dan membuat jejaring pemasaran. 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 [8], [9]



Metode Kegiatan

## HASIL YANG DICAPAI

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat dengan tema Optimalisasi Pendapatan Kelompok Pembudidaya Ikan Lele dengan Diversifikasi Olahan Pasca Panen di POKDAKAN “Jabrisan Rumbuk Dadi Makmur” telah dilaksanakan pada tanggal 6-7 Juni 2023 yang diikuti anggota POKDAKAN yang sebagian besar Bapak-bapak. Pengabdian ini dilaksanakan sebagai upaya mengenalkan dan melatih anggota POKDAKAN dalam memanfaatkan ikan lele menjadi produk olahan diantaranya, ekado dan kaki naga [10]. Selain pengolahan juga cara pengemasan yang menarik, kekinian serta cara pemasaran baik secara langsung maupun melalui media online.

Kegiatan Pengabdian Masyarakat yang di lakukan antara lain :

- a. Materi tentang cara pembuatan produk berbahan dasar lele dilanjutkan praktek

Lele merupakan produk hasil perikanan air tawar yang memiliki kandungan protein tinggi [11].[12] lele juga merupakan produk perikanan air tawar yang dikenal masyarakat, cara budidaya yang mudah dan harga murah. Di POKDAKAN Jabrisan Rumbuk dadi Makmur, lele hasil panen rata-rata langsung di beli tengkulak karena kelompok ini sudah bermitra, pembelian dalam jumlah banyak maka harga relative rendah. Pembudidaya sebagai produsen merasa rugi karena keuntungan kecil dalam setiap panen.

Diversifikasi pengolahan merupakan cara mengatasi minimnya keuntungan yang diperoleh pembudidaya [11], [13] selain meningkatkan harga jual ikan lele diversifikasi pengolahan ini juga membantu anggota POKDAKAN dalam mengatasi permasalahan jumlah lele siap panen *overload*. Pembudidaya berkeinginan kelompok yang sudah terbentuk mulai dari pembenihan, pembesaran dan juga pengolahan hasil panen. Pelatihan yang kita tawarkan yaitu pembuatan ekado dan kaki naga.

Pada pelatihan tanggal 6 Juni kelompok dilatih membuat produk-produk dari bahan baku ikan lele, mulai cara membersihkan ikan lele, memfillet, membuat adonan. Kegiatan pelatihan ini selain melibatkan anggota POKDAKAN juga melibatkan mahasiswa Ilmu Perikanan yang mana mata kuliah diversifikasi Produk Perikanan dan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan termasuk mata kuliah pada Prodi Ilmu Perikanan. Langkah pertama pelatihan tim mempraktekkan cara memfillet ikan yang benar, fillet dilakukan untuk memisahkan ikan dari daging, tulang serta kulit ikan [14] Fillet digunakan pada pembuatan ekado dan kaki naga.

berikut cara memfillet ikan lele dan membuat adonan



Cara Memfillet Ikan Lele



Proses Membuat Adonan

Berikut cara pembuatan ekado dan kaki naga



Proses Pembuatan Kaki Naga



Proses Pembuatan Ekado

Pada gambar berikut disajikan beberapa produk olahan yang dihasilkan melalui pelatihan



## Diskusi

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat diakhiri dengan diskusi tentang materi dan praktek yang telah disampaikan. Pertanyaan disampaikan oleh kelompok POKDAKAN, para peserta antusias dengan kegiatan pelatihan, harapan ke depannya, dilakukan pelatihan tentang cara pelegalan produk yaitu PIRT dan Halal juga kemitraan antara pemateri dari Universitas PGRI Ronggolawe dan POKDAKAN sehingga ada kolaborasi positif dimana pemateri bisa mengevaluasi diversifikasi produk olahan ikan lele yang ditawarkan pada peserta. Dalam diskusi ini juga diberikan kuis tentang hasil peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan.

Dari hasil angket peserta pelatihan peningkatan pengetahuan sebesar 46,2% yaitu dari sebelum diadakan pelatihan 45% dan setelah diadakan pelatihan 91,2%, artinya bahwa ada peningkatan pengetahuan tentang materi dan praktek yang disampaikan dalam pelatihan antara lain pengolahan ikan lele menjadi produk-produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi, terutama untuk ekado dan kaki naga yang sangat mudah membuatnya dan dipastikan peserta bisa melakukannya serta pengemasan yang menarik bagi produk-produk olahan [15].

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjalan lancar sesuai dengan rencana. Selain pelatihan mandiri juga perlu adanya pelatihan dari dinas-dinas untuk mendampingi pembudidaya. Hari pertama pelatihan pada tanggal 6 Juni dengan materi dan praktek pembuatan diversifikasi olahan berbahan dasar ikan lele antara lain, ekado dan kaki naga. Hari ke dua pada tanggal 7 Juni dengan materi dan praktek pengemasan menarik serta pemasaran online berjalan lancar. Kelompok POKDAKAN sangat antusias mengikuti pelatihan, banyak pertanyaan yang mereka ajukan ke pemateri, mengikuti setiap praktek yang diberikan dengan harapan ke depannya bisa dilakukan kemitraan antara pemateri dan peserta pelatihan dalam hal penjualan dan pelegalan produk yaitu PIRT dan Halal. 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 kompetitor yang serupa di Kabupaten Tuban solusi yang kami tawarkan antara lain mereka bisa bergabung dengan komunitas wirausaha yang bisa menjembatani dalam hal pemasaran. Dari hasil angket peserta pelatihan peningkatan pengetahuan sebesar 46,2% yaitu dari sebelum diadakan pelatihan 45% dan setelah diadakan pelatihan 91,2%, artinya bahwa ada peningkatan pengetahuan tentang materi dan praktek yang disampaikan dalam pelatihan.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. M. Legowo, "Nurwantoro. 2004," *Anal. pangan*, pp. 22–23, 2007.
- [2] T. Suci Ananda Sadri, A. Malik, and E. Gusmira, "PERBANDINGAN PEMBERIAN PAKAN BUATAN DENGAN PAKAN PABRIK TERHADAP PERTAMBAHAN BOBOT IKAN PATIN (PANGASIU HYPOPTHALMUS)." UIN SULTHAN THAHA SAIFUDDIN JAMBI, 2018.
- [3] S. B. Atmaja, B. Sadhotomo, and D. Nugroho, "Overfishing pada perikanan pukat cincin semi industri di Laut Jawa dan Implikasi Pengelolaannya," *J. Kebijakan. Perikan. Indones.*, vol. 3, no. 1, pp. 51–60, 2017.
- [4] M. E. Apriyanti, "Pentingnya kemasan terhadap penjualan produk perusahaan," *Sosio e-kons*, vol. 10, no. 1, pp. 20–27, 2018.
- [5] 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," 2019.
- [6] E. Julianti and N. Mimi, "Buku Ajar Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian," *Teknol. Pengemasan*, p. 205, 2007.
- [7] I. N. Sucipta, "Sejarah Perkembangan Dan Peranan Pengemasan Bahan Pangan," 2010.
- [8] C. D. Maulidasari and D. Damrus, "PENGARUH BAURAN PEMASARAN ECERAN (Retail Marketing Mix) TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN PADA INDOMARET LUENG BATA BANDA ACEH," *J. Bisnis Dan Kaji. Strateg. Manaj.*, vol. 4, no. 1, 2020.
- [9] A. Widiati, "Peranan kemasan (packaging) dalam meningkatkan pemasaran produk usaha

- mikro kecil menengah (umkm) di ‘mas pack’ terminal kemasan Pontianak,” *J. Audit dan Akunt. Fak. Ekon. dan Bisnis Univ. Tanjungpura*, vol. 8, no. 2, pp. 67–76, 2019.
- [10] F. Faizal, “Diskursus pemberdayaan masyarakat,” *Ijtimaiyya J. Pengemb. Masy. Islam*, vol. 8, no. 1, pp. 35–51, 2015.
- [11] E. Susanto and A. S. Fahmi, “Senyawa fungsional dari ikan: aplikasinya dalam pangan,” *J. Apl. Teknol. Pangan*, vol. 1, no. 4, 2012.
- [12] 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.
- [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, 2019.
- [14] L. Sandra and H. Riayah, “Proses Pembekuan Fillet Ikan Anggoli Bentuk Skin On di Cv Bee Jay Seafoods Probolinggo Jawa Timur,” *J. Ilmu Perikan.*, vol. 6, no. 1, pp. 47–64, 2015.
- [15] W. P. Rahayu and M. Arpah, “Pengetahuan Kemasan Plastik (Produk Industri Pangan Dan Jasa Boga),” *Dep. Teknol. Pangan Dan Gizi Fak. Teknol. Pertan. IPB*, 2004.