

PENINGKATAN PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN MASYARAKAT TENTANG PENGOLAHAN HASIL BUDIDAYA IKAN LELE MELALUI DIVERSIFIKASI PADA OLAHAN IKAN LELE

Muhammad Ikhsan Amar¹, Budhi Martana², Reda Rizal³, Ahid Nur Hidayati⁴

^{1,4}Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Indonesia

^{2,3}Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Indonesia

ikhsan90@upnvj.ac.id¹

ABSTRAK

Abstrak: Kegiatan pengabdian masyarakat yang melibatkan kelompok budidaya ikan lele dan Dengan mitra TP- PKK Desa Curug, Kecamatan Gunung Sindur, Kabupaten Bogor. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melibatkan kelompok pembudidaya lele dan TP-PKK Desa Curug merupakan desa yang termasuk wilayah yang berkembang dengan Kawasan Minapolitan Budidaya Ikan di Kabupaten Bogor. Permasalahan yang dihadapi mitra adalah belum maksimalnya pemanfaatan hasil panen ikan menjadi produk olahan terutama ikan lele, dan masih adanya ketidaktahuan masyarakat tentang diversifikasi olahan dari produk ikan lele. Tujuan dari kegiatan ini adalah membantu masyarakat dalam pemanfaatan potensi hasil budidaya menjadi produk olahan ikan lele. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi perencanaan, sosialisasi penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Kegiatan pengembangan desa mitra ini memberikan kontribusi dan manfaat kepada mitra dalam penerapan teknologi tepat guna dan pengembangan hasil panen budidaya ikan lele menjadi produk olahan sebagai upaya meningkatkan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat desa. Terjadi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan tentang pengolahan hasil budidaya ikan lele menjadi produk olahan ikan seperti fillet ikan lele, bakso ikan lele, dan kerupuk ikan lele menunjukkan peningkatan dengan ketercapaian sekitar 70% dari sebelumnya.

Kata Kunci: Pemberdayaan; Diversifikasi; Produk olahan; Ikan lele

Abstract: *Community service involves groups of fish cultivators and PKK women in Curug Village, Gunung Sindur District, Bogor Regency. Curug Village is one of the villages included in the Minapolitan Development Area for Freshwater Fish Cultivation, Bogor Regency. The problems faced by partners are that the utilization of fish harvests into processed products, especially catfish, has not been maximized, and the partners' ignorance about the diversification of processed catfish products. The purpose of this activity is to assist partners in exploiting the potential of aquaculture products into processed catfish products. Methods of implementing activities include socialization or counseling, training and mentoring. This partner village development activity contributes and benefits partners in the application of appropriate technology and the development of catfish cultivation yields into processed products as an effort to increase the independence and welfare of rural communities.*

Keywords: *Empowerment; Diversification; Processed products; Catfish*



Article History:

Received: 13-01-2022

Revised : 23-02-2022

Accepted: 01-03-2022

Online : 16-04-2022



*This is an open access article under the
CC-BY-SA license*

A. LATAR BELAKANG

Kecamatan Gunung Sindur merupakan salah satu wilayah Pengembangan Kawasan Minapolitan untuk budidaya ikan air tawar yang berada di wilayah Pengasinan, Gunung Sindur, Curug, Cidokom, dan Pabuaran dengan produksi ikan air tawar untuk konsumsi masyarakat sebesar 12.524,27 ton per tahun, dan menjadi salah satu daerah penyuplai ikan lele terbesar untuk wilayah Jabodetabek, serta memiliki lahan yang sangat potensial untuk budidaya ikan lele. Ikan lele dengan nama latin *Clarias gariepinus* komoditas ikan yang hidup di air tawar dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat. *Clarias gariepinus* memiliki ciri-ciri bentuk tubuhnya yang licin, agak pipih memanjang, dan berkumis sekitar bagian mulutnya (Kordi M., G., 2010). Budidaya lele menjadi peluang usaha yang banyak dilakukan oleh masyarakat, dengan permintaan ikan lele dalam kebutuhan konsumsi terus meningkat dari tahun ketahun (Warisno & Dahana, 2009). Budidaya ikan lele terus meningkat, terutama setelah komoditas ini menjadi salah satu komoditas unggulan program minapolitan yang canangkan Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) (Lindawati et al., 2013).

Ikan lele mengandung kandungan gizi yang tinggi dan sangat bermanfaat antara lain kalori, lemak, protein, natrium, vitamin dan kandungan gizi lainnya. Olahan ikan lele juga sangat bervariasi dimasyarakat dan menjadi salah satu lauk favorit masyarakat karena kemudahan untuk mendapatkannya dan harga yang terjangkau (Diah, 2015). Ikan lele biasa dikonsumsi sebagai lauk utuh, yang dioleh sebagai lele misalnya digoreng, penyet, dan sebagainya. Produk olahan lele belum banyak tersebar dimasyarakat hal ini diakibatkan oleh berbagai faktor antara lain minimnya edukasi dan sosialisasi tentang berbagai olahan lele dan bagaimana cara divertifikasi olahan lele kepada masyarakat. Beberapa penelitian menyatakan bahwa divertifikasi olahan lele masih sangat minim diketahui dan dilakukan oleh masyarakat padahal inovasi ini menjadi peluang usaha masyarakat khususnya petani lele (Amaria, 2019) (Handayani, 2014).

Pembinaan masyarakat (*Community Development*) dengan menyelaraskan suatu program dengan terbinanya kesejahteraan masyarakat menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan potensi masyarakat petani budidaya lele untuk lebih memanfaatkan peluang divertifikasi olahan ikan lele (Handayani Dyah I. & Diah, 2015). Program pembinaan ini tercipta jika dibangun melalui komunitas yang secara bersamaan dan mandiri, diperlukan kerja sama antara pendamping dengan komunitas. Kegiatan dilaksanakan dengan cara melakukan transfer pengalaman dan pembinaan, serta pelatihan sehingga tercipta program yang menghasilkan output dan outcome yang optimal (Sumardjo & Adi, 2015).

Kelompok Pembudidaya Ikan dan Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP-PKK) Desa Curug, Kecamatan Gunung Sindur, Kabupaten Bogor sebagai mitra kegiatan ini masih belum melakukan diversifikasi olahan ikan lele. Hampir sekitar 90% kegiatan budidaya ikan yang dilakukan pembudidaya lele di Desa Curug masih bersifat konvensional, yaitu masih menggunakan kolam terpal yang pada akhirnya menghasilkan keuntungan yang tidak sepadan jika dibandingkan dengan pemakaian jumlah pakan yang tinggi, dan ongkos produksi yang besar. Selain itu mitra belum maksimal dalam memanfaatkan hasil panen budidaya ikan menjadi produk olahan ikan lele, dan masih adanya rendahnya pemahaman terkait diversifikasi olahan ikan lele. Berikut ini ada kolam budidaya ikan lele, seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kolam Budidaya Ikan Lele di Desa Curug

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra, maka solusi yang ditawarkan adalah membantu mitra dalam pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan ikan lele menjadi produk yang memiliki nilai tambah (value added product) seperti fillet, membuat bakso ikan lele, dan kerupuk dari ikan lele pada kelompok pembudidaya ikan, dan kelompok Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP-PKK) Desa Curug yang berdampak pada peningkatan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat, dan memandirikan kemandirian dalam bentuk usaha micro yang berdampak pada UMKM yang ada di Desa Curug.

B. METODE PELAKSANAAN

Sasaran kegiatan ini adalah kelompok pembudidaya ikan lele dan anggota TP-PKK Desa Curug dalam meningkatkan kemampuan dalam diversifikasi produk olahan ikan lele dengan 12 peserta kelompok petani lele, dan kelompok ibu-ibu TP-PKK yang berjumlah 20 partisipan yang hadir dalam pelaksanaan kegiatan. Dalam mencapai tujuan tersebut dilakukan melalui beberapa pendekatan, yaitu sebagai berikut:

1. Tahap Perencanaan

Melakukan pendekatan yang menekankan keterlibatan masyarakat dalam keseluruhan kegiatan dimulai dengan melakukan focus group discussion (FGD) kepada pemangku kebijakan (RT, RW, Lurah dan ketua PKK), tokoh masyarakat serta ketua kelompok budidaya lele. pendekatan yang melibatkan masyarakat secara langsung sebagai subyek dan obyek pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

2. Tahap Sosialisasi dan Penyuluhan

Pada tahap ini Melakukan pemanfaatan teknologi tepat guna berbasis pada ilmu pengetahuan dan teknologi serta kearifan local. Kegiatan ini memfasilitasi para kelompok budidaya ikan lele untuk meningkatkan produksi ikan lele dengan memanfaatkan teknologi tepat guna berupa filtrasi kolam ikan lele. Pendekatan persuasif yang bersifat himbauan dan dukungan tanpa unsur paksaan terhadap masyarakat untuk berperan aktif dalam kegiatan yang akan dilaksanakan juga dilakukan pada tahap ini. Metode edukasi yang dilakukan melalui ceramah penyuluhan Meliputi informasi umum tentang ikan lele, kandungan gizi ikan lele, manfaat ikan lele, olahan-olahan ikan lele, dan peluang-peluang usaha ikan lele.

3. Tahap Pelatihan

Pelatihan dilakukan bersifat prakter. Metode yang dilakukan adalah demo masak olahan-olahan ikan lele. Pelatihan ini difasilitasi oleh tim dosen dan tim fasilitator. Alat-alat yang digunakan antara lain adalah alat-alat masak yaitu kompor, gas, penggorengan, blender, dan lain-lain. Pada tahap ini para peserta langsung mempraktekan bagaimana mengolah ikan lele.

4. Tahap Pendampingan

Pada tahap pendampingan para peserta yang Sudah diberikan edukasi dan pelatihan akan didampingi untuk kelanjutan kegiatan dengan melakukan monitoring dan evaluasi. Tujuannya adalah untuk memastikan bahwa peserta mengimplemtasikan kegiatan yang sudah dilakukan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Perencanaan

Dalam memenuhi target capaian hasil pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat, terdapat beberapa kegiatan yang dilaksanakan, yaitu tahap pertama persiapan, diskusi dan serta pengumpulan suatu referensi terkait luaran yang akan dicapai. Pada tahap awal ini dilakukan koordinasi dengan mitra kegiatan, yaitu mitra 1 dan mitra 2. Koordinasi dilakukan untuk mendapatkan gambaran tentang potensi hasil panen budidaya ikan lele, penetapan peserta kegiatan yang

diutamakan dari kelompok pembudidaya ikan lele dan anggota TP-PKK Desa Curug. Bentuk partisipasi mitra dalam kegiatan ini adalah mengidentifikasi permasalahan potensi budidaya ikan lele, menyiapkan sarana dan prasarana pelaksanaan program, dan mengikuti penyuluhan dan diskusi tentang diversifikasi produk pangan olahan ikan lele. Kegiatan FGD untuk menggali masalah dan advokasi kepada pemangku kebijakan serta tokoh masyarakat penting dalam keberhasilan kegiatan.

2. Tahap Sosialisasi dan Penyuluhan

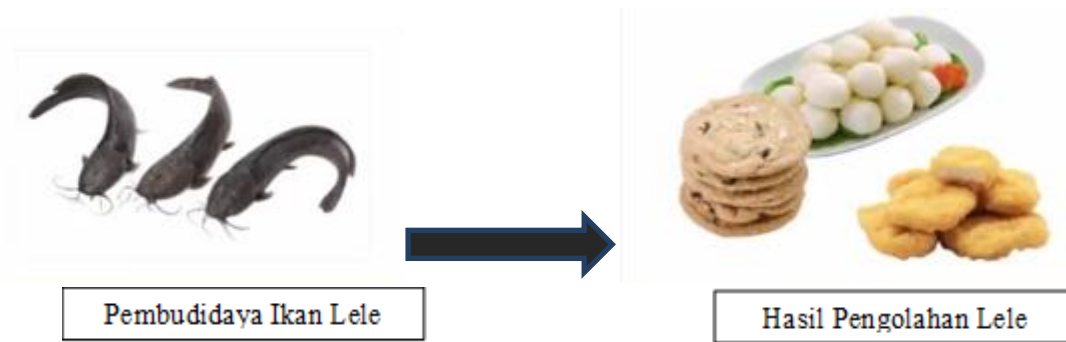
Pada tahap ini dilaksanakan sosialisasi mengenai pentingnya melakukan olahan ikan lele menjadi produk pangan olahan ikan lele, yang dapat dijadikan sebagai produk unggulan desa yang memiliki dampak terhadap peningkatan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat. Kegiatan dirancang dalam bentuk presentasi dan penjelasan materi dalam bentuk ceramah, diskusi dan tanya jawab (Ahmad, 2004) (Kordi M., G., 2010). Berikut ini adalah dokumentasi kegiatan koordinasi dengan mitra kegiatan koordinasi dengan mitra petani lele dan ibu-ibu TP-PKK terkait persiapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan Koordinasi dengan Mitra Kegiatan Koordinasi dengan mitra petani lele dan ibu-ibu TP-PKK terkait persiapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat

3. Tahap Pelatihan

Kegiatan diversifikasi produk olahan ikan lele, diawali dengan melakukan persiapan penyediaan peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan. Kegiatan diversifikasi produk olahan ikan lele menjadi fillet ikan lele, nugget ikan lele, bakso ikan lele, dan kerupuk ikan lele. Berikut ini merupakan penerapan diversifikasi produk olahan ikan lele terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Diversifikasi produk olahan ikan

Kegiatan pelatihan pengolahan hasil budidaya ikan lele menjadi produk olahan lele dilaksanakan di Balai Desa Curug, yang diikuti oleh anggota TP-PKK Desa Curug sekitar 20 orang. Pelaksanaan pelatihan yang dilaksanakan pada masa pandemi Covid-19 dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan. Pelatihan dan praktek pengolahan produk pangan berbasis ikan lele terdiri atas beberapa tahapan mulai persiapan bahan utama dan bahan penunjang seperti pengambilan daging ikan, penyiapan bumbu, pencampuran, pengadukan sampai dengan proses penggorengan. Berikut adalah Pemberian materi pengolahan produk olahan ikan lele Pemberian materi kepada petani lele dan ibu-ibu TP-PKK di Kantor Desa Curug Kab. Bogor, seperti terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Pemberian materi pengolahan produk olahan ikan lele
Pemberian materi kepada petani lele dan ibu-ibu
TP-PKK di Kantor Desa Curug Kab. Bogor

Pelatihan dan praktek diversifikasi produk pangan olahan ikan lele dilakukan dengan pendekatan demonstrasi, dengan tujuan memberikan pengetahuan, pemahaman dan ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pangan olahan berbasis ikan lele, seperti nugget ikan lele, bakso ikan, dan kerupuk ikan lele (Amar M. et al., 2021) (Handayani Dyah I. & Diah, 2015) (Herawati, V. et al., 2020). Penganekaragaman jenis produk olahan hasil budidaya ikan, dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan faktor-faktor mutu dan gizi, hal tersebut sangat penting bagi peningkatan konsumsi produk olahan ikan, baik dari segi kualitas maupun kuantitas

(Rasyid, 2003)(Handayani Dyah I. & Diah, 2015)(Feti et al., 2019) (Feti et al., 2019). Berikut ini adalah praktek pengolahan produk olahan ikan lele pendampingan dan praktek pengolahan bahan makana dari produk ikan lele, seperti terlihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Praktek pengolahan produk olahan ikan lele Pendampingan Praktek Pengolahan bahan makana dari produk ikan lele

4. Tahap Pendampingan

Setelah tahap pelatihan disampaikan, selanjutnya dilaksanakan program pendampingan kepada mitra, pendampingan diperlukan untuk keberlanjutan program diversifikasi produk olahan ikan lele untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan memenuhi persyaratan gizi. Luaran dari diversifikasi produk olahan ini adalah tahapan pengembangan produk yang sudah diolah pada proses pelatihan, sehingga mitra mampu mengembangkan produk olahan berbasis ikan lele secara mandiri dan berkelanjutan. Evaluasi pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat dilakukan setelah terselesainya semua program kegiatan, hasil dari evaluasi ini sebagai cara untuk melihat respon dan mendapatkan masukan dari mitra. Hasil evaluasi yang diperoleh melalui pengamatan terhadap kegiatan yang telah dilakukan melalui metode pre tes dan pos tes dengan menggunakan kuisioner pengetahuan dan keterampilan sebelum diberikan sosialisasi dan pelatihan terhadap mitra, didapatkan hasil yang signifikan terhadap mitra yaitu 60,5% pre-tes dan pos-tes 89,5%. Terlihat juga dari keterampilan dari mitra ada peningkatan pengetahuan terhadap dan teknik pengelolaan dari produk lele (Khomsan, 2003) (Kartika et al., 2019).

D. SIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian kepada masyarakat ini dapat memberikan manfaat bagi mitra dalam pemanfaatan potensi hasil budidaya dan pengembangan produk olahan ikan lele berbasis masyarakat. Terlihat ada perubahan yang signifikan terhadap upaya pendampingan terhadap mitra

yang menunjukkan angka secara statistik peningkatan 89,5% dan meningkatnya keterampilan dalam membuat produk olahan ikan lele. Sosialisasi dan pelatihan diversifikasi produk pangan olahan ikan lele yang telah diikuti peserta, diharapkan dapat dikembangkan sebagai salah satu strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat, sehingga mampu mendorong peningkatan kemandirian dan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Disampaikan ucapan terima kasih kepada TP-PKK Desa Curug selaku mitra yang telah bekerjasama dalam kegiatan program pengabdian kepada masyarakat ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat atas pendanaan yang diberikan dengan sumber pendanaan selain PNBP Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta Sesuai dengan Kontrak Nomor: 261/UN61/PM/2021 Tahun Anggaran 2021.

DAFTAR RUJUKAN

- Ahmad, M. (2004). *Makanan Ikan* (Penebar Sw).
- Amar M., I., Nashir A., K., & Budi, M. (2021). Diseminasi Teknologi Filtrasi Air Kolam Budidaya Ikan dan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Berbasis Ikan Lele di Desa Curug Kecamatan Gunung Sindur Kabupaten Bogor. *Journal Community Empowerment*, 6(2), 112–118.
- Amaria, S. T. (2019). Pengaruh Penggunaan Campuran Daging dan Tulang Ikan Sembilang (*Paraplotosus albilabris*) pada Pembuatan Stik Ikan terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal*.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Kecamatan Gunung Sindur Dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Bogor.
- Feti, F., Asnani, & Nur, A. (2019). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Produk Stik dengan Substitusi Daging Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Fish Protech*, 2(2), 148–156.
- Handayani. (2014). Stik Lele Alternatif Diversifikasi Olahan Lele (*Clarias SP*) Tanpa Limbah Berkalsium Tinggi. *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*.
- Handayani Dyah I., W., & Diah, K. (2015). Stiklele Alternatif Diversifikasi Olahan Lele (*Clarias SP*) Tanpa Limbah Berkalsium Tinggi. *Jurnal Ilmiah Serat Acitya*, 4(1), 109–117.
- Herawati, V., E., Saraswati, Lintang, D., & Juniarto, A. Z. (2020). Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang. *Jurnal Pasopati: Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi Pengembangan Teknologi*, 2(4).
- Kartika, S. D., Hafni, R., & Susilawati. (2019). Stik Sepat Siam (*Trichogaster Pectolis*) Tinggi Protein dan Kalsium sebagai Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan. *Jurnal. Fakultas Perikanan Dan Kelautan*, 22(2), 311–317.
- Khomsan, A. (2003). *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Raja Grafindo Persada.
- Kordi M., G., H. (2010). *Budidaya ikan lele di kolam terpal*. Andi.
- Lindawati, Rikrik, R., & Sonny, K. (2013). Analisis Daya Saing Komoditas Ikan Lele Kabupaten Bogor. *Jurnal Sosek Kelautan Dan Perikanan*, 8(1), 93–101.
- Rasyid, A. (2003). Asam Lemak Omega-3 dari Minyak Ikan. In *Jurnal Penelitian* (Vol. 28, Issue 3). Pusat Penelitian Oseanografi-Lipi.
- Sumardjo, & Adi, F. (2015). Inovasi Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Sumber

Daya Pangan di Sekitar Wilayah Operasional PT. Pertamina EP Asset 3 Subang Field. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1).

Warisno, & Dahana, K. (2009). *Meraup Untung Berternak Lele Sangkuriang*. Lily.