

Pemanfaatan Produk Olahan Abon Lele sebagai Peluang Usaha bagi Masyarakat RW 03 Wilayah Krembangan Utara

Viona Rosaline Christabella¹, Monica Mega Puspa², Dewi Puspa Arum³

^{1,2,3}Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur
Email: dewiarum.agrotek@upnjatim.ac.id³

Abstract

In the North Krembangan area, precisely on Dapuan Street V, Surabaya City, there is a catfish pond managed by the RT management there. However, after tracing the results of catfish farming, it is only distributed in raw form and no processed catfish products have been produced. Therefore, we propose to innovate processed catfish floss products by considering the ease of obtaining raw materials for production and also at an affordable price. In addition, when viewed from the community there, most of its citizens do not have permanent professions, so it is necessary to provide socialization related to processing and developing the potential of processed catfish products. The implementation method uses science and technology simulations in the process of processing catfish into shreds. Through the application of science and technology, it is one of our ways to help owners and the surrounding community carry out business productivity in the area. With this activity, we hope to be able to have a good impact in the context of providing education related to catfish processing and also the business potential that can be pursued to improve the living economy of the people of North Krembangan.

Keywords: shredded catfish; fish cultivation; business potential.

Abstrak

Di wilayah Krembangan Utara, tepatnya Jalan Dapuan Gang V Kota Surabaya, terdapat kolam lele yang dikelola oleh pengurus RT disana. Namun, setelah ditelusuri hasil budidaya ikan lele hanya didistribusikan dalam bentuk mentah dan belum ada produk olahan ikan lele yang dihasilkan. Oleh karena itu, kami mengusulkan untuk membuat inovasi produk olahan abon lele dengan pertimbangan kemudahan dalam memperoleh bahan baku produksi dan juga harganya yang terjangkau. Selain itu jika ditinjau masyarakat disana kebanyakan warganya tidak memiliki profesi tetap sehingga perlu adanya pemberian sosialisasi terkait pengolahan dan pengembangan potensi produk olahan ikan lele. Metode pelaksanaan menggunakan simulasi ipteks dalam proses pengolahan ikan lele menjadi abon. Melalui penerapan ipteks menjadi salah satu cara kami untuk membantu pemilik dan masyarakat sekitar dalam mengadakan produktivitas usaha di daerah tersebut. Dengan adanya kegiatan ini kami berharap mampu memberikan dampak yang baik dalam konteks pemberian edukasi terkait pengolahan ikan lele dan juga potensi usaha yang dapat diupayakan bagi peningkatan perekonomian hidup masyarakat Krembangan Utara.

Kata Kunci: abon lele; budidaya ikan; potensi usaha.

Artikel diterima: 3 Juni 2022

direvisi: 12 Juli 2022

disetujui: 28 Juli 2022



Ciptaan disebarluaskan di bawah Lisensi Creative Commons Atribusi-BerbagiSerupa 4.0 Internasional.

Pendahuluan

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik MBKM merupakan bentuk pembelajaran yang memberikan pengalaman kepada mahasiswa untuk hidup di tengah-tengah masyarakat di luar kampus, serta melakukan aktivitas pengabdian dalam bentuk berperan aktif pada proses perencanaan, pelaksanaan serta evaluasi pembangunan pada bidang tertentu dengan melibatkan diri pada tim mahasiswa multidisiplin. Pada pelaksanaan kegiatan KKN Tematik MBKM, kelompok kami ditempatkan di kota Surabaya bagian Utara yakni Kelurahan Krembangan Utara yang berlokasi di Jalan Kalisosok No. 27. Jika ditinjau secara spesifik lokasi pelaksanaan kegiatan KKN kami dilakukan di salah satu wilayah Kelurahan Krembangan Utara tepatnya di RW 03 dari total RW sebanyak 10.

Dalam proses kegiatan ini, kami melakukan observasi (15/03/2022) kepada masyarakat yang tinggal di Jalan Dapuan Gang V Kelurahan Krembangan Utara Kota Surabaya. Dimana di daerah tersebut terdapat kolam lele yang dikelola oleh pengurus RT disana. Berdasarkan informasi yang diperoleh dari Ibu Siti (RT 04), benih lele tersebut diberikan oleh Pak Mahruf selaku pegawai dari Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Surabaya kepadanya untuk bisa dikelola dengan baik. Proses perawatan dan perkembangbiakan lele dilakukan oleh Ibu Siti bersama suaminya (Bapak Edy) secara personal. Berdasarkan hasil pengamatan dan diskusi dengan warga sekitar diperoleh permasalahan bahwa hasil budidaya ikan lele hanya didistribusikan dalam bentuk mentah kepada pihak penjual makanan seperti penyetan dan belum ada produk olahan ikan lele yang dihasilkan.

Dengan melihat adanya ketidakmaksimalan dari hasil budidaya ikan lele sangat disayangkan. Padahal apabila potensi tersebut dapat dikembangkan mampu memberikan

dampak yang baik antara pemilik serta masyarakat sekitar. Oleh karena itu, kami mengusulkan untuk membuat inovasi produk olahan abon lele. Dengan kemudahan dalam memperoleh bahan baku produksi dan juga harganya yang terjangkau menjadi pertimbangan kami dalam mengolah ikan lele menjadi abon. Pembuatan abon lele pun relative tidak membutuhkan biaya investasi yang besar (Fitri, 2019). Hal ini mampu menjadi kesempatan yang baik bagi masyarakat Krembangan Utara untuk menciptakan usaha abon lele di wilayah setempat.

Lele merupakan jenis ikan air tawar yang umumnya banyak dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia. Tidak bisa dipungkiri bahwa keberadaan lele sebagai pelengkap protein dalam makanan pokok sehari – hari telah menjadi hal yang umum dikalangan masyarakat Indonesia. Namun ada juga yang tidak menyukai hidangan ikan lele dikarenakan beberapa faktor seperti tekstur daging, bau serta aspek lain saat mengonsumsi ikan lele. Dengan demikian perlunya pengolahan ikan lele menjadi produk turunan yang menjadi solusi bagi mereka yang tidak menyukai konsumsi olahan lele segar (Giyarto et al., 2016).

Perlu diketahui bahwa kandungan gizi yang dimiliki daging ikan lele mengandung mineral diantaranya kalsium, zat besi, magnesium, zink, protein, asam lemak, omega-3, omega-6, fosfor, dan beragam vitamin. Vitamin yang terkandung diantaranya vitamin A, kandungan Tiamin (Vitamin B1), serta riboflavin (Vitamin B2). Manfaat ikan lele bagi kesehatan sendiri yakni rendah kalori, lemak, sumber protein tinggi dapat membangun massa otot tanpa lemak, serta membangun kekebalan tubuh (Mulyadi & Indriati, 2021). Banyaknya kandungan gizi yang dimiliki ikan lele membuatnya disukai oleh masyarakat dari segala umur.

Berdasarkan data statistik terkait angka konsumsi ikan di Jawa Timur mengalami peningkatan setiap tahunnya. Selain itu pula tingkat produksi yang dihasilkan dari ikan lele di Jawa Timur relatif lebih kecil jika dibandingkan dengan Jawa Barat dan Jawa Tengah (Dapat ditinjau dalam tabel dibawah ini).

Tabel 1. Angka Konsumsi Ikan di Jawa Timur

Data Angka Konsumsi Ikan Provinsi Jawa Timur					
Angka Konsumsi Ikan (%)	2017	2018	2019	2020	2021
		34,63	36,82	41,44	42,00

Tabel 2. Produksi Budidaya Ikan Lele

Provinsi	Tahun	
	2018	2019
DI Yogyakarta	35.349,97	44.346,78
DKI Jakarta	2.014,86	1.048,79
Jawa Barat	247.244,48	268.656,21
Jawa Tengah	143.863,92	155.540,64
Jawa Timur	12.746,55	124.444,26
Total	556.199,77	594.036,67

Sumber: Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2020

Hal ini mendukung perlunya inovasi dari pengolahan ikan lele sehingga angka konsumsi ikan lele di Jawa Timur mengalami peningkatan. Selain itu apabila ditinjau masyarakat disana kebanyakanarganya tidak memiliki profesi tetap terutama yang berjenis kelamin perempuan. Perlunya pemberian sosialisasi terkait pengolahan dan pengembangan potensi dari produk abon lele sehingga nantinya mampu memberikan pengaruh yang baik bagi warga sekitar. Masyarakat di lapisan bawah semakin jauh dari pusat pelayanan pendidikan, membuat hal ini sulit dalam meningkatkan pengeta-

huan dan keterampilan sehingga memperburuk struktur pertumbuhan negara berkembang (Agustinova, 2015). Adanya kegiatan ini menjadi salah satu cara kami dalam memberikan pengetahuan baru terhadap menjalankan usaha dibidang makanan. Namun perlunya manajemen usaha dalam mengendalikan serta mengawasi kegiatan mulai dari perencanaan, pengorganisasian, penggerak serta evaluasi guna usaha tersebut dapat berjalan dengan lancar sehingga mampu menghasilkan ouput yang sesuai dengan harapan bersama (Setiawati & Ningsih, 2018). Dengan demikian apabila manajemen usaha dari produksi abon lele di Krembangan Utara dapat dikelola secara bersama-sama oleh masyarakat maka menjadi kesempatan yang baik bagi peningkatan produktivitas abon lele serta perekonomian di wilayah sekitar.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dari cara pembuatan abon lele sebagai salah satu upaya penerapan Teknologi Tepat Guna (TTG) dilaksanakan wilayah Krembangan Utara. Lebih tepatnya diadakan di Balai RW 03 Jalan Jangkar pada hari Jumat (13/05/2022) pukul 13:00 WIB. Dalam pelaksanaan kegiatan ini dihadiri oleh warga RW 03 sebanyak 10 orang termasuk Ibu Siti selaku pemilik kolam lele didaerah tersebut. Sedangkan metode pelaksanaan menggunakan simulasi ipteks dalam proses pengolahan ikan lele menjadi abon. Melalui kegiatan ini kami berupaya dalam mengedukasi masyarakat Krembangan Utara terhadap potensi usaha dari pengolahan abon ikan lele (Zulha, 2018).

Adapun rincian kegiatan yang dilakukan guna menunjang proses pelaksanaan kegiatan ini diantaranya: 1) Melakukan koordinasi dan persiapan kegiatan dengan pemilik kolam lele beserta pengurus RW 03.

2) Memberikan pengetahuan dan juga gambaran terkait peluang usaha dari produk olahan abon lele. 3) Melaksanakan kegiatan dari sosialisasi pembuatan abon lele bersama dengan warga RW 03. 4) Memberikan arahan terkait perhitungan penetapan Harga Pokok Produksi kepada masyarakat.

Sebagai penunjang kegiatan dari pembuatan abon lele dibutuhkan bahan baku utama sebanyak 1kg ikan lele. Kemudian bahan penunjang yang dibutuhkan 5 siung bawang putih, 6 siung bawang merah, 1 sdt ketumbar yang telah disangrai, 3cm kunyit, 6 lembar daun salam, 6 lembar daun jeruk, 2 batang serai, 250 gram kelapa parut (untuk diambil santai dan juga ditambahkan untuk menambah komposisi dari abon lele), 2 buah jeruk nipis, 15 ml minyak goreng, 200 ml air, gula, garam dan penyedap rasa secukupnya.

Hasil Dan Pembahasan

Adanya potensi dari budidaya ikan lele dapat membawa dampak baik bagi peningkatan produktivitas masyarakat sekitar RW 03 di Krembangan Utara. Melalui penerapan ipteks dalam pengolahan ikan lele menjadi abon merupakan cara yang kami gunakan untuk bisa membantu pemilik dan masyarakat sekitar dalam mengadakan produktivitas daerah tersebut di masa yang akan datang. Pada dasarnya sangat penting melakukan inovasi terutama pada berwira-usaha. Proses menerapkan ide-ide baru ke dalam praktik merupakan salah satu definisi dari inovasi (Dereli, 2015).

Produk olahan abon lele dapat dijadikan sebagai bentuk pengembangan produksi dari hasil budidaya ikan lele. Abon merupakan salah satu produk olahan yang banyak disukai orang. Abon ikan dapat menjadi salah satu alternatif penganekaragaman produk dari ikan air tawar seperti ikan lele (Anis & Hariani, 2019). Kegiatan awal yang dilakukan dalam pelaksanaan

pembuatan abon lele adalah melakukan koordinasi dengan Ibu Siti selaku pemilik dari budidaya lele (dapat dilihat pada gambar 1). Pada kesempatan ini, kami mencoba menjelaskan bahwa perlu inovasi dari produk olahan abon lele. Selain itu menjabarkan secara singkat potensi yang dapat dihasilkan dari adanya produksi abon lele. Tidak lupa kami pun meminta bantuan kepada pihak pengurus setempat untuk memberitahukan kepada warga sekitar agar bisa berpartisipasi dalam pelaksanaan pembuatan abon lele.



Gambar 1. Koordinasi dengan pemilik budidaya ikan lele dan para pengurus RW setempat.

Langkah selanjutnya yang kami lakukan adalah melakukan demo pembuatan abon lele bersama masyarakat RW 03 (Dapat dilihat pada gambar 2). Pengolahan abon lele sangatlah mudah untuk diikuti. Langkah yang harus dilakukan adalah membersihkan isi perut dan juga membuang bagian kepala ikan. Setelah itu berikan perasan jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis pada ikan lele dan diamkan selama kurang lebih 15 menit. Kemudian kukus ikan lele selama 20 menit, apabila matang diamkan sebentar lalu pisahkan antara daging dengan kulit dan juga duri. Haluskan bawang putih, bawang merah, ketumbar, kunyit dan tambahkan minyak.

Mencapai inti dari pembuatan abon lele, langkah selanjutnya adalah menumis bumbu halus sampai mengeluarkan aroma

sedap lalu tambahkan santan, serai yang telah di geprek, daun salam dan daun jeruk. Tidak lupa untuk menambahkan garam gula dan penyedap rasa. Setelah itu masukan daging lele yang telah dipisahkan tadi. Masak lele dengan cara diaduk secara merata sampai berwarna kecoklatan dan kadar air berkurang (mengering). Hal ini menandakan bahwa abon lele telah jadi (Dapat dilihat pada gambar 3). Tahap akhir adalah proses pengemasan produk olahan abon lele.



Gambar 2. Pelaksanaan Pembuatan Abon Lele



Gambar 3. Abon lele yang telah jadi

Di sela-sela pembuatan abon lele kami pun membantu menjawab pertanyaan dari warga yang menanyakan seputar potensi usaha dari abon lele. Beberapa diantaranya tertarik akan berwirausaha dalam produksi abon lele. Hal ini menandakan bahwa adanya kegiatan ini memberikan dampak yang positif bagi masyarakat sekitar terutama pemilik budidaya ikan lele. Tidak lupa kami pun juga memberikan bekal bagi mereka dalam menetapkan harga pokok produksi dari olahan abon lele. Sehingga mampu mematangkan niat pemilik bersama masyarakat

sekitar dalam memproduksi abon lele. Untuk perhitungan menggunakan biaya produksi yang digunakan selama satu kali produksi dengan catatan harga yang digunakan akan tetap mengalami perubahan menyesuaikan harga bahan baku dipasaran. Sehingga dapat ditinjau pada tabel berikut:

Tabel 3. Produksi Budidaya Ikan Lele

No.	Bahan Baku	Kuantitas	Harga
1.	Ikan Lele	1 kg	Rp.25.000
2.	Bawang Putih	5 siung	Rp. 2.500
3.	Bawang Merah	6 siung	Rp. 1.500
4.	Ketumbar	1 sdt	Rp. 500
5.	Kunyit	3 cm	Rp. 500
6.	Daun Salam	6 lembar	Rp. 2.000
7.	Daun Jeruk	6 lembar	Rp. 2.000
8.	Serai	2 batang	Rp. 1.000
9.	Kelapa Parut	250 gram	Rp.10.000
10.	Jeruk Nipis	2 buah	Rp. 1.000
11.	Minyak Goreng	15 ml	Rp. 600
12.	Gula	Secukupnya	Rp. 100
13.	Garam	Secukupnya	Rp. 100
14.	Penyedap Rasa	Secukupnya	Rp. 200
15.	Air	200 ml	Rp. 0
16.	Gas	-	Rp. 2.500
Total			Rp.49.500

Bahan-bahan diatas menghasilkan abon lele sebanyak **200 gram**. Dengan demikian perkiraan penetapan Harga Pokok Penjualan (HPP) dari abon lele diperoleh hasil

= Total harga bahan baku / Hasil yang didapat

= 49.500 / 200 gram

= Rp. 247,5/gram

Jika abon lele dijual dengan berat sekitar 90 gram/pack. Maka diperoleh hasil perhitungan dengan HPP per pack sebesar:

= Rp. 247,5 x 90 gr = RP. 22.275

Ditambah dengan kebutuhan lainnya, seperti :

- Packing = Rp. 1.000
- Jasa Produksi = Rp. 2.825

- Pendapatan = Rp. 3.900

Maka, Harga jual produk abon lele dapat dijual sebesar **Rp. 30.000**

Penutup

Simpulan

Abon lele merupakan ide inovasi alternatif yang sangat tepat guna mengembangkan potensi yang ada di wilayah Krembangan Utara. Dengan kemudahan dalam proses pengolahan dan juga perolehan bahan baku produksi menjadikan olahan abon lele sebagai peluang usaha yang bagus didaerah tersebut. Apalagi kebanyakan penjual olahan lele hanya terdapat depot nasi saja dan belum ada yang memiliki usaha olahan produksi dari ikan lele. Jika ditinjau dari antusiasme masyarakat terkait olahan abon lele ini dinilai menjadi suatu hal yang baru bagi mereka. Oleh karena itu masih perlunya beberapa sosialisasi terkait pengembangan berwirausaha sehingga mampu menunjang operasional bisnis olahan lele kedepannya.

Melalui pengolahan potensi yang tepat diiringi dengan pengendalian dan juga pengembangan secara intens mampu menghasilkan suatu peluang yang baik bagi kepentingan bersama. Seiring itu abon lele sebagai produk olahan inovatif dapat dikembangkan oleh pemilik bersama warga sekitar sehingga mampu menjadi kesempatan yang baik bagi peningkatan perekonomian di wilayah sekitar. Dapat dilihat dari adanya kegiatan pembuatan abon lele bersama warga RW 03, dimana feedback yang diterima terhadap olahan abon lele sangatlah positif. Hal ini dapat dilihat dari keingintahuan masyarakat terhadap pengolahan abon lele.

Saran

Diperlukannya kegiatan yang mampu mendorong masyarakat dalam pengolahan abon lele terutama aspek branding produk dan juga pemasaran. Selain itu diharapkan peran aktif dari pemangku kepentingan

setempat untuk membantu masyarakat dalam menunjang operasional usaha produksi abon lele baik dalam memfasilitasi secara sarana dan prasarana, media pembelajaran (edukasi) dan juga pengawasan. Dengan demikian melalui kegiatan ini dapat memunculkan produksi dari abon lele sebagai bentuk pengembangan budidaya abon lele dan terbukanya lapangan pekerjaan yang baru bagi masyarakat sekitar di Krembangan Utara.

Ucapan Terima Kasih

Rasa terima kasih kami sampaikan kepada masyarakat RW 03 di wilayah Krembangan Utara beserta para pengurus setempat yang terlibat sehingga pelaksanaan dari program kerja dari penerapan Teknologi Tepat Guna dapat terlaksana.

Daftar Pustaka

- Agustinova, D. E. (2015). Hambatan Pendidikan Karakter di Sekolah Islam Terpadu Studi Kasus SDIT Al-Hasna Klaten. *SOCIA: Jurnal Ilmu-Ilmu Sosial*, 12(1), 12–18.
- Anis, M. Y., & Hariani, D. (2019). Pemberian Pakan Komersial dengan Penambahan EM4 (Effective Microorganisme 4) untuk Meningkatkan Laju Pertumbuhan Lele (*Clarias sp.*). *Jurnal Riset Biologi Dan Aplikasinya*, 1(1), 1–8.
- Dereli, D. D. (2015). Innovation management in global competition and competitive advantage. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 195, 1365–1370.
- Fitri, N. (2019). Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 4(3), 199–206.
- Giyarto, G., Praptiningsih, Y., & MS, I. (2016). *IbM Usaha Penganeekaragaman Produk Olahan Lele di Kabupaten Jember*.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2020). Statistik KKP [cited 2022 May 28]. Available from : URL : <https://statistik.kkp.go.id/home.php>

- Mulyadi, M., & Indriati, K. (2021). Pendampingan Pengolahan Lele Menjadi Abon Lele Tanpa Minyak di Desa Sampora, Tangerang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Charitas*, 1(1), 27–32.
- 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.
- Zulha, I. Z. N. A. (2018). Penerapan Teknologi Tepat Guna Untuk Peningkatan Pemberdayaan Masyarakat dan Lingkungan. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 2(2), 118–125.