

**DIVERSIFIKASI ANEKA OLAHAN LELE SEBAGAI ALTERNATIF
PENINGKATAN EKONOMI IBU RUMAH TANGGA PASCA
COVID-19**

**DIVERSIFICATION OF VARIOUS PROCESSED CATFISH AS
ALTERNATIVE TO IMPROVE THE ECONOMY OF HOUSEWIVES
POST COVID-19**

Hasan Muchtar Fauzi

Program Studi Administrasi Publik,
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo
hasanmuchtar.fauzi77@yahoo.com.

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat berupa diversifikasi aneka olahan lele merupakan usaha alternatif yang dikembangkan oleh Ibu rumah tangga kreatif dengan membentuk kelompok usaha di rumah Bapak Yudis di Dusun Gudang Desa Kapongan Kecamatan Kapongan Kabupaten Situbondo. Pada posisi ini mitra memiliki kendala dalam pengelolaan dan pemasarannya yang di akibatkan dari penurunannya konsumen akibat covid-19 sehingga berdampak pada penghasilan mereka. Tujuan dari pengabdian lele ini adalah untuk mengembangkan usaha pengelolaan lele agar berproduksi lebih baik dan perluasan jaringan pemasaran. Metode pengabdian ini dilakukan dengan memberikan pendampingan pelatihan terkait diversifikasi aneka olahan lele menjadi lele bakar, lele krispi yang dapat bersaing dengan produk lainnya. Juga memberikan pelatihan (packing), manajemen pemasaran produk secara intensif berbasis teknologi. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini mitra mampu melakukan pengolahan produk dari bahan dasar ikan lele segar menjadi produk olahan lele bakar lezat dan lele krispi. Produk olahan lele ini telah diproduksi dan didistribusikan oleh mitra serta mampu menjadi nilai tambah dibandingkan dengan penjualan ikan lele tanpa diolah.

Kata Kunci: Diversifikasi, Aneka Olahan Lele, Pasca Covid-19

ABSTRACT

Community service in the form of diversifying various processed catfish is an alternative business developed by creative housewives by forming a business group at Mr. Yudis' house in Gudang Hamlet, Kapongan Village, Kapongan District, Situbondo Regency. In this position, partners have problems in managing and marketing due to the decline in consumers due to Covid-19, which has an impact on their income. The aim of this catfish service is to develop catfish management businesses to produce better production and expand the marketing network. This service method is carried out by providing training assistance

regarding the diversification of various catfish foods into grilled catfish, crispy catfish which can compete with other products. Also provides intensive technology-based training (packing), product marketing management. As a result of this community service activity, partners are able to process products from the basic ingredients of fresh catfish into processed products such as delicious grilled catfish and crispy catfish. This processed catfish product has been produced and distributed by partners and can provide added value compared to selling unprocessed catfish.

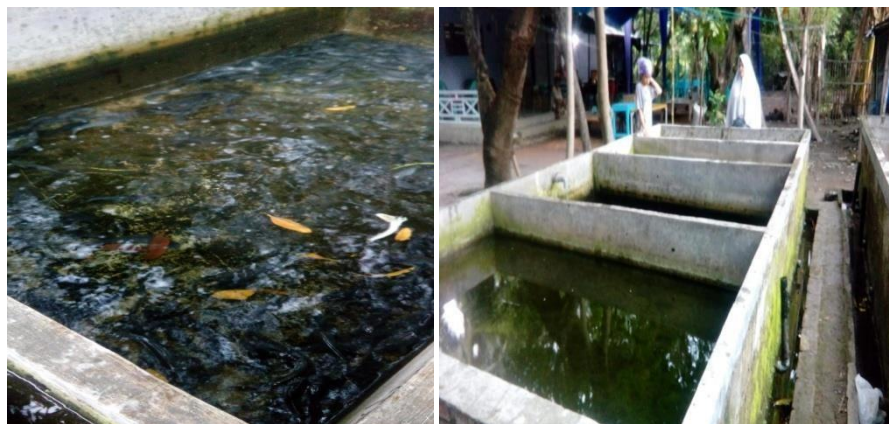
Keywords: Diversification, Various Processed Catfish, Post Covid-19

PENDAHULUAN

Budidaya Ikan lele memiliki potensi bisnis yang relatif bagus, karena rasanya yang lezat sehingga peminatnya sangat tinggi. Budidaya ikan lele di Bapak Yudis lebih fokus pada pendederan dan pembesaran. Dalam dua tahapan tersebut terdapat pola yang berbeda sehingga ikan yang dihasilkan mempunyai ukuran berbeda. Di segmen pendederan dan pembesaran mempunyai kesulitan yang lebih rendah, tetapi dibutuhkan ketelatenan, mengingat lele bersifat kanibal karena ikan lele adalah karnivora dan seringkali memakan temannya sendiri bila berbeda ukuran. pendederan meliputi pemeliharaan benih ikan dari ukuran larva dua minggu hingga berukuran siap jual, yaitu 5-7 cm, 7-9 cm dan 9-12 cm yang dihargai dengan harga berbeda. Tahapan ini membutuhkan modal yang relatif lebih tinggi dibanding pembenihan karena pembudidaya lele harus menyewa atau membuat perkolaman untuk pendederan.

Usaha lele Bapak Yudis mengalami kendala pada saat Covid-19. Permintaan konsumen menurun. Hal tersebut memberikan dampak terhadap perekonomian keluarga, oleh karena itu tim pengabdi melakukan pendampingan melalui pelatihan tentang diversifikasi aneka olahan lele untuk meningkatkan pendapatan mitra pasca covid-19. Melakukan produk olahan ikan lele adalah langkah yang tepat dalam meningkatkan penjualan dibandingkan hanya menjual lele mentahnya

saja. Menurut Mahardana et al, 2015 bahwa hasil pengolahan lele lebih menguntungkan dari pada hanya menjual hasil panen ikan lele segar tanpa diolah. Hasil diversifikasi produk olahan ikan lele memiliki potensi dan nilai ekonomi yang tinggi (Putra & Ismail, 2018) masyarakat atau konsumen saat ini lebih tertarik terhadap produk yang lebih menarik dan unik. Sehingga melakukan diversifikasi produk olahan lele dapat menjadi salah satu solusi dalam meningkatkan pendapatan masyarakat terutama kepada masyarakat yang pendapatannya menurun akibat pandemi covid-19.



Gambar 1. Kolam lele Kelompok Mitra Bapak Yudis

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada mitra lele Bapak Yudis di Dusun Gudang Desa Kapongan, dengan lama pendampingan kepada mitra 3 bulan dilapangan. Mulai dari bulan Juli-Agustus - September 2022. Metode pengabdian yang dilaksanakan pada pengabdian ini prosesnya sebagai berikut; (1) mengumpulkan data dengan cara observasi lapangan, wawancara terhadap pihak mitra mengenai ukuran space kolam yang digunakan, jumlah bibit lele yang dibudidayakan, lamanya pendederan samapai pada tahap siap panen, pemasaran lele terhadap konsumen, harga jual perkilo lele tersebut, dan





penghasilan perbulan dari pemeliharaan. (2) persiapan; pada tahapan ini tim mempersiapkan diri yang terdiri dari mitra ahli dan didampingi oleh dosen FISIP UNARS. (3) pelaksanaan kegiatan dimulai dari tahap (a) pengenalan dengan mitra, melakukan kegiatan pelatihan yang bertempat di rumah Bapak Yudis. Materi yang disosialisasikan kepada mitra adalah pelatihan budidaya ikan lele yang lebih produktif, pengolahan pasca panen, dan diversifikasi serta inovasi pengelolaan berbagai macam produk berbahan dasar ikan lele. (b) mencari pemasaran produksi panen lele dengan membina hubungan kerjasama terhadap konsumen pasar seperti rumah makan dan warung-warung nasi. (c) mengarahkan mitra untuk melakukan diversifikasi ikan lele dengan mengolah lele menjadi olahan yang lebih kreatif dengan membuat lele bakar dan lele krispi dengan pengemasan yang lebih menarik dan tahan lama. (d) membuat jejaring kerja sama dengan pemasaran berbasis teknologi. (4) evaluasi diharapkan mitra mampu mengimplementasikan ilmu yang sudah diperoleh dan pihak akademisi tetap melakukan monitoring dan evaluasi terhadap usaha lele mitra dengan target yang telah ditetapkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan lele merupakan salah satu sumber pangan yang melimpah di daerah kita, baik ikan laut, ikan payau maupun ikan tawar. Faudi & sami menyatakan bahwa kesadaran akan mengkonsumsi ikan dan mengetahui akan manfaatnya dari masyarakat sudah mulai meningkat. Salah satu jenis ikan air tawar yang menjadi komoditas unggulan adalah ikan lele. Ikan dari air tawar memiliki beberapa kelebihan terutama dalam budi daya ikan, tingkat kematian ikan yang lebih rendah dan laju pertumbuhan yang lebih tinggi (Putra & Ismail, 2018). Ikan lele mempunyai kandungan protein yang sangat bermanfaat untuk kesehatan (Listyarini et al,

2018). Protein sangat berfungsi bagi tubuh untuk pertumbuhan, pengganti sel jaringan yang rusak dan untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Protein terkandung dalam asam amino esensial dan non esensial. Asam amino esensial adalah asam amino yang dibutuhkan oleh tubuh untuk berlangsungnya biokimiawi yang terjadi dalam tubuh. Asam amino non esensial tidak dapat diproduksi oleh tubuh sehingga untuk mendapatkannya harus dikonsumsi dari luar dan masuk ke dalam tubuh (Astiana et al, 2015). Selain mengandung protein, juga mengandung lemak tak jenuh yang bermanfaat untuk jantung (Asriani et al, 2019). Berikut dibawah ini alir kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Tabel 3.1 Alir Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Alir Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat			
1	2	3	4
			
Survei Lapangan dan memperkenalkan inovasi diversifikasi produk aneka olahann lele.	Melakukan uji coba pembuatan diversifikasi produk olahan ikan lele menjadi lele bakar dan lele krispi dengan kemasan yang lebih menarik.	Memberikan pelatihan manajemen bisnis dan pemasaran produk secara intensif berbasis teknologi.	Melakukan produksi dan distribusi dengan promosi secara optimal.

Hasil dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat berupa diversifikasi produk olahan ikan lele berupa lele bakar dan dan lele krispi. Produk dari ikean lele tersebut mampu meningkatkan nilai tambah dalam penjualan mitra, dibanding menjual mentahnya. Menurut Rijal (2017) usaha produk olahan ikan semakin berkembang seperti dibuat nugget, kerupuk, otak-otak, bakso dan lebih tahan lama. Lele bakar dan lele krispi

sangat lezat dan praktis untuk dihidangkan. Lele bakar merupakan perpaduan antara lele yang sudah digoreng dan diusapin bumbu khas yang telah masak lalu dibakar, hal tersebut untuk menciptakan aroma yang lebih gurih dan tahan lama atau lele bakar tersebut tidak cepat membau. Terbukti lele bakar tersebut banyak peminatnya dan apabila dipasarkan cepat laku diburu konsumen. Berikut dibawah ini tabel komposisi kandungan Gizi ikan lele.

Tabel 3.2 Komposisi Kandungan Gizi Lele

No	Komposisi	Jumlah (%)
1	Protein	17,7
2	Lemak	4,8
3	Mineral	1,2
4	Karbohidrat	0,3
5	Air	76

Sumber: Astawan (2008)

Diversifikasi produk lele krispi mampu meningkatkan pendapatan mitra, dengan pengemasan yang bagus dan tidak bocor lele krispi dapat bertahan lama dan rasanya sangat gurih dikonsumsi, baik sebagai lauk makanan maupu dibuat camilan, bahkan dapat dijadikan oleh-oleh untuk keluarga saat bepergian ke sanak saudaranya. Pada pelatihan tersebut mitra tampak antusias mengikuti prosesnya. Diversifikasi olahan lele bakar dan lele krispi memberikan nilai tambah sehingga dapat meningkatkan penjualan mitra. Kegiatan pengabdian ini dianggap sebagai solusi yang kreatif dan inovatif dalam memecahkan permasalahan yang dialami mitra setelah pasca covid-19.

Harapan dari tim pengabdian kepada masyarakat sangat diharapkan mitra dapat menerapkan, memproduksi dan mendistribusikan produk olahan ikan lele dengan bantuan teknologi dan bantuan penjualan secara online. Promosi harus ditingkatkan karena

merupakan ujung tombak dari pemasaran dan meningkatkan olahan hasil produksi ikan lele.



Gambar 3.1 Proses Pembuatan Lele Bakar



Gambar 3.2 Proses Pembuatan Lele Krispi

KESIMPULAN

Bedasarkan hasil pengabdian kepada yang sudah dilakukan kepada mitra dapat disimpulkan bahwa kegiatan tentang pelatihan atau transfer ilmu mengenai diversifikasi aneka olahan lele sebagai alternatif peningkatan ekonomi ibu rumah tangga pasca covid- 19 mampu diterapkan dan dilaksanakan dengan baik oleh mitra sesuai dengan demonstrasi yang sudah dilakukan. Produk lele bakar dan lele krispi miningkatkan value added dibandingkan dengan penjualan ikan lele segar atau mentah.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2008. Lele Bantu Pertumbuhan Janin. Artikel. [Internet].
 [Diunduh pada Agustus 2017]. Tersedia
 pada: http://wilystra2007.multiply.com/journal/item/62/Lele_Bantu_Pertumbuhan_Janin
- Asriani, A., Santoso, J., & Listyarini, S. (2019). Nilai Gizi Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Ukuran Jumbo. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 1 (2), 77.
<https://doi.org/10.15578/jkpt.v1i2.7257>
- Astiana, I., Suwandi, R., Suryani, A. A., & Hidayat, T. (2015). 2366-4433 -1-Pb (1) 4 (April), 49-57.
- Fuadi, A., & Sami, M. (2020). Ikan lele merupakan ikan air tawar yang teknologi budidayanya relatif mudah dikuasai masyarakat dengan modal usaha yang cukup rendah, dan dapat dibudidayakan dalam kondisi terpal. Habitatnya di sungai dengan arus air yang hari. Pada siang hari, ikan l. *Journal Vokasi* 4 (1).
- Justisia, S. R. W. A. H., & Adi, A. C. (2013). Peningkatan Daya Terima dan Kadar Protein Nugget Substitusi Ikan Lele dan kacang Merah. *Chemistry Progress*, 6 (1). Kresnasari, D., Mustikasari, D., & Kurniawan, A. (2019). Pembuatan Nugget Ikan (Fish Nugget) Sebagai Salah Satu Usaha Differensiasi Pengolahan Ikan Di Sekolah Alam Banyuwat. *Cendekia : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1 (2), 42.
<https://doi.org/10.32503/cendekia.v1i2.589>
- Listyarini, S., Asriani, A., & Santoso, J. (2018). Konsentrat protein ikan lele dumbo (*Clarias Gariepinus*) afkir dalam kerupuk melarat untuk mencapai sustainable development goals. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 19 (2), 106-113.
<https://doi.org/10.33830/jmst.v19i2.113.2> 018
- Mahardana, I., Ambarawati, I., & Ustriyana, I. (2015). Analisis Nilai Tambah Usaha Olahan Ikan (Kasus Pada Kelompok Pengolah Dan Pemasar Dwi Tunggal di Banjar Penganggahan, Desa Tengkidak, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan). *E-Journal Agribisnis dan Agrowisata (Journal of Agribusiness and Agritourism)*, 4(2), 56-64.
- Putra, D. E., & Ismail, A. M. (2018). Diversifikasi Ikan Lele Menjadi Produk Olahan Pangan dalam Meningkatkan Kesejahteraan Petani Lele. *University Research Colloquium*, 1(1), 385-391.
- Rijal, M. (2017). Diversifikasi Produk Olahan Ikan bagi Ibu-Ibu Nelayan di Dusun

Mamua Kabupaten Maluku Tengah. Jurnal Biology Science & Education, 6 (2), 159-170.
Sudaryati, D., Heriningsih, S., Rusherlistyani,), Akuntansi, J., konomi, F.,
Bisnis,
D., Veteran, U., Alamat, Y., Swk, J., & Lingkar, (. (2017). Peningkatan
Produktivitas Kelompok Tani Ikan Lele Dengan Teknik Bioflok
Improving Productivity of Catfish Farmer Group With Biofloc
Technique. Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat 1(2), 109.