

**IBM USAHA BUDIDAYA DAN PENGOLAHAN ANEKA KULINER LELE  
DI DESA KAPONGAN KECAMATAN KAPONGAN KABUPATEN  
SITUBONDO**

***IBM BUSINESS OF CULTIVATION AND PROCESSING OF VARIOUS  
CULINARY CATFISH IN KAPONGAN VILLAGE, KAPONGAN DISTRICT,  
SITUBONDO REGENCY***

**Hasan Muchtar Fauzi<sup>1)</sup>, Dini Noor Aini<sup>2)</sup>**

<sup>1,2</sup>Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Abdurachman Saleh Situubodo

<sup>1</sup>Email: hasanmuchtar.fauzi77@yahoo.com

**Abstrak:** Program IbM Usaha Budidaya dan Pengolahan Aneka Kuliner Lele kali ini akan ditingkatkan manajemen budidaya dan pengolahan aneka kuliner yang meliputi pelatihan dan pendampingan proses pengolahan lele menjadi aneka kuliner lainnya. Bakso Ikan Lele, Nugget Lele, Krupuk Lele,, Krispy Lele, Sate Lele, dan Abon Lele. Pengelolaan Aneka kulinir, metode pengemasan dan merek, teknik penjualan dan manajemen pemasaran serta kewirausahaan bagi para pembudidaya lele di wilayah desa Kapongan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Ikan lele adalah salah satu komoditi yang banyak sekali membudidaya akan tetapi kehidupannya masih kurang sejahtera dari hasil kerja mereka. Banyak cara yang di tempuh para pembudidaya untuk meningkatkan daya saing dan daya jual. Salah satunya dengan menjadikan ikan lele aneka masakan kuliner. Ternyata dengan menjadikan ikan lele hasil budidaya mereka menjadi aneka kuliner, nilai jual ikan lele pun meningkat, namun dalam proses pembuatannya para pembudidaya masih belum bisa mengolah menjadi aneka kuliner berbasis lele yang banyak diminati konsumen. Masalah dapat diselesaikan ketika muncul metode pengolahan ikan lele menjadi aneka kuliner, dengan berbagai macam variasi dan rasa sehingga dapat diproduksi dengan kapasitas yang lebih tinggi serta sosialisasi kepada masyarakat tentang pengolahan lele yang baik dan benar. Inovasi pengolahan lele ini berupa pengolahan lele menjadi aneka kuliner dan pengemasan yang tidak berbahaya namun aman dan sehat serta tahan lama.

**Kata Kunci:** Pengolahan, Budidaya, Aneka Kulinir Lele.

**Abstract:** *The IbM Program for Cultivation and Processing of Various Culinary Catfish this time will improve the management of cultivation and processing of various culinary delights which include training and assistance in processing catfish into various other culinary delights. Catfish Meatballs, Catfish Nuggets, Catfish Crackers, Krispy Lele, Catfish Satay, and Catfish Shredded. Management of various culinary, packaging and branding methods, sales techniques and marketing management and entrepreneurship for catfish farmers in the Kapongan village area to improve community welfare. Catfish is one of the commodities that are cultivated a lot but their lives are still less prosperous from the results of their work. There are many ways that cultivators take to increase competitiveness and marketability. One of them by making catfish a variety of culinary dishes. It*

*turned out that by turning the catfish from their cultivation into various culinary delights, the selling value of catfish also increased, but in the manufacturing process the cultivators were still unable to process it into a variety of catfish-based culinary delights that were in great demand by consumers. The problem can be solved when there is a method of processing catfish into various culinary delights, with various variations and flavors so that it can be produced with a higher capacity and socialization to the community about good and correct catfish processing. This catfish processing innovation is in the form of processing catfish into a variety of culinary and packaging that are harmless but safe and healthy and durable.*

**Keywords:** Processing, Cultivation, Various Culinary Catfish

## PENDAHULUAN

Ikan lele memiliki potensi bisnis yang relatif besar karena peminatnya sangat tinggi. Budidaya ikan lele dibagi beberapa tahap yaitu pembenihan, pendederan dan pembesaran. Dalam tiga tahapan tersebut terdapat pola yang berbeda sehingga ikan yang dihasilkan mempunyai ukuran berbeda. Di segmen pembenihan mempunyai tingkat kesulitan yang tinggi. Salah satunya adalah para pembudidaya lele harus berhasil menetas telur ikan sampai cukup kuat untuk berenang dan makan pakan buatan. Disegmen 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.

Desa Kapongan dusun Gudang merupakan daerah yang potensial untuk dilakukan pengembangan Usaha Budidaya dan Pengolahan Aneka Kuliner Lele. Hal ini dikarenakan, di wilayah ini ada banyak usaha budidaya lele. Salah satunya adalah Bapak Yudis yang telah membudidayakan lele sejak tahun 2010. Usaha budidaya lele ini berkapasitas 3-5 ribu lele per kolam perbulan dengan ukuran kolam 3 x 4 meter. Hasil dari budidaya ini dijual ke tengkulak dengan harga Rp 13.700,-/kg. Lele-lele yang sudah dipanen, tidak semua bisa terjual. Hanya lele-lele yang segar saja yang terjual dan sisanya dipelihara kembali dan dipilah-pilah

dengan alat serutan untuk memisahkan lele kecil dan besar.



**Gambar 1.** Budidaya Ikan Lele

Usaha budidaya lele di daerah kapongan Dusun Gudang mempunyai kelompok kerja yang diketua oleh pak Yudis dengan Jumlah anggota keseluruhan 10 orang, 8 orang wanita dan 2 orang laki-laki. Kelompok ini sebagian menggunakan terpal untuk dipakai sebagai kolam budidaya dengan biaya murah dalam pembuatannya tetapi tidak efektif karena terpal tersebut mudah rusak. Hasil dari usaha budidaya ini dipasarkan ke daerah pasar panji dan pasar sumberkolak Kabupaten Situbondo. Usaha ini juga mengalami beberapa kesulitan, diantaranya adalah harga pakan ternak lele mahal, tengkulak membeli dengan harga murah, cuaca buruk dan penyakit lele datang. Selain itu, dalam usaha ini juga terkadang ada konflik dengan para tengkulak salah satunya dikarenakan pembayaran para tengkulak yang diangsur, sehingga mengganggu permodalan dari usaha budidaya lele.

Hasil panen dari budidaya lele ini juga bisa diolah menjadi berbagai macam kuliner, diantaranya adalah Bakso Ikan Lele, Nugget Lele, Krupuk Lele, Mangut Lele, Krispy Lele, Sate Lele, dan Abon Lele. Para pengelola usaha ini membutuhkan pelatihan dalam pengelolaan hasil panen lele agar menambah pendapatan mereka. Selain itu, mereka juga membutuhkan pelatihan pembuatan pakan ternak lele, dikarenakan mahalnya harga pakan ternak di daerah tersebut. Para pengelola juga membutuhkan pelatihan tentang manajemen pemasaran dan manajemen keuangan.

## METODE PELAKSANAAN

### 1. Survei lapangan

Melihat langsung keadaan sosial masyarakat, kondisi lingkungan, keadaan ekonomi masyarakat, memperoleh informasi mengenai jumlah masyarakat, perilaku masyarakat, serta ketersediaan ikan lele yang ditenak masyarakat.

### 2. Wawancara

Untuk menambah informasi yang didapatkan dari survey lapangan, sehingga diketahui bagaimana cara warga desa kapongan meningkatkan kreativitas pengolahan ikan lele.

### 3. Persiapan Alat

Dilakukan dengan melakukan pembelian semua peralatan yang diperlukan dalam proses pelatihan pembuatan aneka kulinir ikan lele .

### 4. Kerjasama

Kerjasama antara Tim Pengabdian Masyarakat dengan Ketua RT setempat agar pelaksanaan program yang dilakukan mendapat persetujuan oleh semua pihak. Disamping itu, dari kerjasama ini diharapkan dapat membantu kelancaran kegiatan sehingga dapat bermanfaat bagi masyarakat.

### 5. Penyuluhan dan Sosialisasi

### 6. Pengadaan Bahan

### 7. Pelaksanaan Kegiatan

### 8. Evaluasi kegiatan

### 9. Penyusunan laporan

#### a. Materi pelatihan meliputi teori dan praktek sebagai berikut:

**Tabel 1.** Materi pelatihan

No	Materi	Petugas	Pokok Bahasan
1	Teori	Instruktur ahli Tim IbM	1. Teori pembuatan aneka macam kulinir Ikan lele dari proses awal sampai akhir 2. Teori Pengemasan 3. Teori Manajemen Usaha
2	Praktek	Instruktur ahli Tim IbM	Praktek pembuatan aneka produk ikan lele dari proses awal sampai akhir

#### b. Materi pendampingan meliputi teori dan praktek sebagai berikut:

**Tabel 2.** Materi Pendampingan

No	Materi	Petugas	Pokok Bahasan
1	Teori	Instruktur ahli Tim IbM	1. Teori Pemodalan 2. Teori pemasaran
2	Praktek	Instruktur ahli Tim IbM	1. Pembinaan dalam pemasaran Yang berkelanjutan

## HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Petani ikan lele Kecamatan Kapongan Desa Kapongan Dusun Gudang pada awalnya banyak mengalami kendala dalam menjalankan usahanya. Permasalahan-permasalahan yang dihadapi diantaranya adalah harga jual yang rendah, harga pakan yang tinggi, dan adanya permainan harga dari para tengkulak. Permasalahan-permasalahan tersebut tentunya tidak mampu menopang kehidupan secara ekonomi petani ikan lele yaitu bapak yudis. Permasalahan tersebut muncul karena selama ini petani ikan lele menjual hasil panennya dalam kondisi mentah kepada para tengkulak dan konsumen lain. Karena jika tidak segera dipasarkan maka kerugian yang akan diderita oleh para petani akan semakin besar. Hal tersebut semakin lama dipelihara maka biaya yang diperlukan untuk membeli pakan akan semakin besar, sedangkan harga jual lele tidak menentu, kadang tetap bahkan turun.

Mitra menjual ikan lele dalam keadaan mentah karena keterbatasan ilmu pengetahuan dan teknologi yang dimiliki oleh mitra. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam rangka memberikan solusi kreatif dan inovatif dalam memecahkan masalah yang dihadapi oleh mitra selama ini. Dalam kegiatan ini mitra akan diberi penyuluhan dan pelatihan bagaimana mengolah ikan lele menjadi suatu produk makanan yang memiliki harga jual lebih tinggi dan dapat disimpan dalam kurun waktu yang cukup lama dengan pengemasan yang baik. Selain itu dalam kegiatan ini mitra akan diberi penyuluhan terkait bagaimana memasarkan produk yang dihasilkan, serta strategi apa yang perlu diterapkan, sehingga produk ini nantinya dapat diterima oleh pasar. Dapat bersaing dengan produk-produk sejenis yang ada dipasaran serta dapat menjangkau pasar yang lebih luas.



**Gambar 2.** Pengolahan Lele Bakar



**Gambar 3.** Pengolahan Lele menjadi Keripik Lele

Pengelolaan ikan lele menjadi keripik lele, abon lele dan lele bakar mampu meningkatkan harga jual dari ikan lele, dimana dalam bentuk mentah harga tiap kilo gram ikan lele berkisar antara Rp.13.500 hingga Rp 15.000,- setiap hari mitra mampu menghasilkan 10-15 kg ikan lele. Jadi rata-rata penghasilan petani lele tiap hari berkisar antara Rp135.000,- pengolahan ikan lele menjadi keripik dan abon lele akan meningkatkan nilai jual dari ikan lele. 1 kg ikan lele menghasilkan 0,6 kg kripik ikan lele dimana harga 1 kg keripik ikan lele adalah Rp.100.000,- biaya produksi untuk mengolah ikan lele adalah sebesar Rp.35.000,-sehingga apabila ikan lele yang dihasilkan dalam 1 hari kurang lebih 10kg dan semuanya diolah menjadi kripik ikan lele maka keuntungan bersih yang diperoleh petani lele adalah sebesar Rp.200.000,-atau 2 kali lipat jika dibandingkan dengan ikan lele yang dijual dalam keadaan mentah.

Sedangkan bila ikan lele yang di olah dijadikan abon maka kemungkinan hasilnya akan lebih meningkat dua kali lipat atau sekitar 200% hal ini sangat



memungkinkan, karena dari 1 kg ikan lele akan diperoleh abon sebanyak 0,24 kg dimana harga per abon adalah 182.000 sehingga bila ikan lele dalam sehari semua diolah jadi abon maka akan menghasilkan abon sebanyak 3,70 kg, disini petani akan mendapatkan penghasilan bersih setelah dipotong biaya operasional adalah Rp. 205.000,-.

Setelah dilaksanakannya program ini dimana petani ikan lele diberi penyuluhan dan pelatihan bagaimana ikan lele di olah menjadi produk pangan alternatif yang mempunyai nilai jual yang lebih tinggi dan mempunyai masa penyimpanan yang panjang yaitu kripik lele dan abon lele serta lele bakar. Pengolahan ikan lele tersebut tidak membutuhkan waktu yang cukup lama dan biaya besar, sehingga para petani lele dapat menambah penghasilan keluarganya, yang selama ini hanya didapat dari penjualan lele mentah yang harga jualnya tergantung dari permainan tengkulak.

Pengelolaan kripik lele dan abon lele dalam bentuk kemasan yang baik dan merk tertentu akan memperluas daerah pemasaran. Dengan semakin meningkatnya harga jual dan semakin meluasnya pangsa pasar maka secara otomatis penghasilan petani lele akan meningkat, yang tentunya dengan sendirinya akan meningkatkan kesejahteraan keluarga petani ikan lele.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari program kegiatan pengabdian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan pengabdian ini dapat menambah pengetahuan dan keterampilan para petani ikan lele tentang bagaimana mengatasi permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh para petani yaitu dengan mengolah ikan lele menjadi produk pangan alternatif yang berupa kripik lele, abon lele dan lele bakar yang memiliki nilai jual tinggi, umur simpan yang panjang dan pangsa pasar yang luas. Pengolahan ikan lele menjadi kripik lele, abon lele dan lele bakar kemudian dikemas menjadi menarik dengan merk tertentu merupakan solusi dari permasalahan yang selama ini dihadapi oleh petani lele, terkait dengan rendahnya harga jual lele karena permainan harga oleh para tengkulak, dan tingginya biaya pemeliharaan jika ikan lele tidak segera laku.

## Saran

Perlu dilakukan pengembangan lebih lanjut terkait dengan proses produksi sehingga dapat meningkatkan kapasitas produksi dan teknik pengemasan yang rapi agar menghasilkan pengemasan yang menarik. Agar pemasaran menjadi produk menjadi luas maka perlu mendaftarkan produk yang dihasilkan kepada dinas kesehatan setempat sehingga memperoleh sertifikat produksi pangan industri rumah tangga atau P-IRT.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih banyak kepada para pihak yang telah berkontribusi terhadap suksesnya pengabdian ini diantaranya;

1. Pimpinan perguruan tinggi Universitas Abdurachman Saleh,
2. Lembaga penelitian dan pengabdian kepada masyarakat LP2M Universitas Abdurachman Saleh yang telah memberikan sokongan dana,
3. Bapak yudis selaku koordinator home industri aneka kuliner ikan lele, dan rekan-rekan,
4. Serta para pihak yang membantu dan mendukung jalannya pengabdian ini yang tidak kami sebut namanya satu persatu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2007). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara. Majalah Pro Ikan Edisi Ketiga, Surabaya
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Timur (2012c) *Minapolitan untuk kesejahteraan masyarakat*. Majalah Pro Ikan Edisi Keempat, Surabaya
- Eko Nurmianto, Naning Aranti Wessiani, Nugroho Priyo Negoro (2012a) *IbM Ipteks bagi Masyarakat - Usaha Pengasapan Ikan Kec. Brondong, Kab. Lamongan*. Laporan Akhir Program Litabmas, DP2M, Dikti, Jakarta
- <http://www.antaranews.com/berita/339994/dosen-its-ciitakan-alat-pengasap-ikan>
- ergonomis Siska Apriyani, Melisa Eksrestiana dan Alfayanti (2011) *Teknologi Pengawetan Ikan Dengan*