

## PENDAMPINGAN PENGOLAHAN LELE BIOFLOK FPST MENJADI PRODUK ABON DI UMKM D'PORE MEME SITUBONDO

### *GUIDANCE IN PROCESSING FPST BIOFLOC CATFISH INTO FLAVOR PRODUCTS AT UMKM D'PORE MEME SITUBONDO*

Andina Mayangsari<sup>1)</sup>, Sinta Putri Nadila<sup>2)</sup>, Kawakibi Ahmad Fadhil Mikala<sup>3)</sup>

<sup>1,2,3</sup>Fakultas Pertanian Sains & Teknologi, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

<sup>1</sup>Email: ammajas66@gmail.com

Received: December 23, 2024 Accepted: December 23, 2024 Published: December 23, 2024

**Abstrak:** Sektor perikanan dan kelautan di Jawa Timur, khususnya di Situbondo, memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai sumber ekonomi alternatif berbasis perikanan yang berkelanjutan. Hal ini didukung oleh panjang garis pantai Situbondo yang lebih luas dibandingkan kabupaten lainnya di wilayah tersebut. Salah satu komoditas unggulan adalah ikan lele, yang tidak hanya dikenal luas oleh masyarakat tetapi juga memiliki kandungan gizi yang tinggi. Di Situbondo, UMKM D'pore Meme berfokus pada pengolahan hasil perikanan menjadi produk seperti abon dan sambal. Selain itu, terdapat kolam bioflok yang dikelola oleh Fakultas Pertanian, Sains, dan Teknologi Universitas Abdurachman Saleh untuk budidaya ikan lele. Namun, hasil panen dari kolam ini selama ini hanya dijual dalam kondisi segar tanpa proses pengolahan lebih lanjut, sehingga nilai tambahnya belum dimaksimalkan. Dalam rangka pengabdian kepada masyarakat, tim dosen FPST Unars menjalin kolaborasi dengan UMKM D'pore Meme untuk menciptakan produk olahan baru berupa abon lele. Kegiatan ini melibatkan penyuluhan dan praktik langsung pembuatan abon lele sebagai upaya diversifikasi produk olahan di UMKM tersebut. Hasilnya, pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan lele menjadi abon meningkat, yang diharapkan dapat memperkaya variasi produk sekaligus meningkatkan daya saing usaha D'pore Meme.

**Kata Kunci:** Ikan lele, Abon lele, UMKM.

**Abstract:** The fisheries and marine sector in East Java, especially in Situbondo, has great potential to be developed as an alternative source of sustainable fisheries-based economy. This is supported by the length of Situbondo's coastline which is wider than other districts in the region. One of the leading commodities is catfish, which is not only widely known by the community but also has high nutritional content. In Situbondo, the D'pore Meme UMKM focuses on processing fishery products into products such as shredded fish and chili sauce. In addition, there is a biofloc pond managed by the Faculty of Agriculture, Science, and Technology, Abdurachman Saleh University for catfish cultivation. However, the harvest from this pond has so far only been sold fresh without further processing, so its added value has not been maximized. In the context of community service, the FPST Unars lecturer team collaborated with the D'pore Meme UMKM to create a new processed product in the form of catfish shredded fish. This activity involves counseling and direct practice of making catfish shredded fish as an effort to

*diversify processed products in the UMKM. As a result, knowledge and skills in processing catfish into shredded fish have increased, which is expected to enrich product variations while increasing the competitiveness of the D'pore Meme business.*

**Keywords:** *Catfish, Catfish floss, UMKM*

## PENDAHULUAN

Diversifikasi memungkinkan penggunaan lebih dari satu varietas atau komoditi. Untuk mencapai ketahanan pangan suatu kelompok masyarakat, hal ini perlu untuk dilakukan. Dua komponen utama diversifikasi sendiri adalah diversifikasi tanaman pangan dan diversifikasi konsumsi pangan. Diversifikasi tanaman pangan berfokus pada pengaturan teknis pola bercocok tanam, sedangkan diversifikasi konsumsi pangan sendiri berfokus pada pengaturan dan pengendalian pola konsumsi masyarakat untuk memenuhi kebutuhan pangannya (Disketapang Banten, 2021). Saat musim kemarau datang, bertani menjadi sangat sulit dan membuat masyarakat beralih ke profesi lain untuk membantu keuangan keluarga mereka. Beternak dan budidaya lele sangat populer menjadi salah satu alternatifnya. Budidaya ini dilakukan di kolam semen cor atau kawat dengan terpal. Hal ini kemudian menyebabkan lebih banyak ikan lele diproduksi, yang menghasilkan lebih banyak uang untuk ekonomi (Munawaroh & Jacoeb, 2020).

Di Jawa Timur, sektor perikanan dan kelautan, terutama di Kota Situbondo, memiliki potensi yang sangat besar untuk berkembang menjadi sektor ekonomi alternatif yang berbasis perikanan dan berkelanjutan. Panjang garis pantai Situbondo yang lebih luas dibandingkan kabupaten lain di sekitarnya, yang memberikan peluang yang lebih besar untuk memanfaatkan sumber daya laut yang dimiliki, menambah keunggulan ini.

Ikan lele, salah satu jenis ikan yang paling populer di masyarakat, memiliki banyak keuntungan dari segi nutrisi dan cara budayanya yang mudah. Selain mengandung 76% air, 4,8% lemak, 1,2% mineral, dan 17,7% protein, lele sangat kaya akan protein (Ubaidillah & Hersulistyori, 2010). Selain itu, asam lemak omega-3 dan omega-6 yang baik untuk kesehatan tubuh, serta asam amino esensial seperti lisin dan leusin ditemukan dalam ikan ini (Santoso, *et. al.*, 2019). Melalui

proses budidaya yang sederhana, tidak memerlukan lahan yang luas atau teknologi canggih, dan memiliki risiko kegagalan yang relatif rendah, lele dikenal luas karena mudah ditemukan dan murah (Ratulangi, *et. al.*, 2022).

Fakultas Pertanian, Sains, dan Teknologi Universitas Abdurachman Saleh Situbondo (Unars) mengelola kolam bioflok di Situbondo, yang digunakan untuk budidaya ikan lele. Hasil pertanian ini langsung dibeli oleh pengepul setelah panen untuk dijual kembali kepada konsumen. Namun, nilai tambah ikan lele belum maksimal karena sejauh ini dijual dalam kondisi segar tanpa proses pengolahan. Mengolah ikan lele menjadi produk berharga seperti abon atau makanan siap saji lainnya dapat membuka lebih banyak pasar dan menghasilkan keuntungan yang lebih besar.

Usaha Mikro D'pore Meme adalah salah satu UMKM di Situbondo yang bergerak di bidang pengolahan ikan. UMKM ini membuat berbagai produk ikan, seperti abon dan sambal, yang dibuat dari ikan yang ditangkap nelayan di Situbondo. Bisnis ini terus berkembang seiring dengan tren masyarakat kontemporer yang mengutamakan makanan praktis dan instan. Potensi pasar untuk produk olahan ikan seperti abon sangat menjanjikan dengan populasi Indonesia yang lebih dari 250 juta orang dan tingkat konsumsi ikan nasional yang mencapai 55,37 kg per kapita pada 2021, meningkat 1,48% dibandingkan tahun sebelumnya (Rahman, 2023).

Dosen dari Fakultas Pertanian, Sains, dan Teknologi Unars bekerja sama dengan UMKM D'pore Meme untuk mengembangkan produk baru, abon lele, dari hasil panen dari kolam bioflok. Program ini bertujuan untuk meningkatkan variasi produk olahan ikan UMKM, dengan fokus utama mengolahnya ikan lele menjadi abon, dengan harapan dapat menarik lebih banyak konsumen di masa depan. Pengolahan lele menjadi abon juga memiliki manfaat lain selain meningkatkan nilai tambah dan memperluas jangkauan pasar. Ini termasuk memperpanjang umur simpan produk, meningkatkan kandungan gizi, dan menciptakan peluang pasar baru bagi bisnis lokal.

## METODE PELAKSANAAN

Peserta program yaitu Mitra pengabdian UMKM D'pore Meme dan seluruh karyawannya, serta mahasiswa. Diharapkan mitra UMKM D'pore Meme dapat mengembangkan produk abon lele ini secara berkelanjutan sebagai bagian dari diversifikasi produk dalam usaha mereka, sehingga mereka dapat meningkatkan variasi dan daya saing di pasar. Di sisi lain, diharapkan siswa dapat menyerap materi dan keterampilan yang diberikan dengan baik. Ini dimaksudkan untuk memberikan inspirasi dan bekal bagi mereka untuk memulai usaha di masa depan. Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode penyuluhan dan praktik langsung. Tim Pengabdian kepada Masyarakat dari Program Studi Agribisnis FPST Unars mengajarkan tentang cara membuat abon lele yang dilanjutkan dengan sesi praktik untuk memberikan pemahaman yang lebih baik tentang keterampilan. Metode ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas peserta, terutama dalam hal penggunaan metode pengolahan yang dapat meningkatkan nilai produk ikan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan dilakukan di UMKM D'pore Meme di Jl. Alas Malang, Area Sawah Alas Malang, Kecamatan Panarukan, Kabupaten Situbondo, pada 14 November 2024. Peserta terlihat sangat antusias terhadap materi yang diberikan, dan kegiatan berjalan dengan lancar. Para peserta mengikuti paparan materi dan praktik pembuatan abon lele secara langsung selama program pengabdian.

Selain memberikan penjelasan tentang tujuan dan keuntungan dari kegiatan pengabdian, materi yang diberikan mencakup penjelasan rinci tentang metode dan proses pengolahan abon lele. Ketua tim pelaksana juga membahas berbagai peluang pasar untuk produk makanan olahan yang dapat dimanfaatkan oleh UMKM dalam sesi ini. Mereka membahas langkah-langkah singkat dalam pengolahan produk, mulai dari pembersihan ikan, memasak, pengemasan, dan elemen branding serta strategi pemasaran. Diharapkan peserta mendapatkan pemahaman yang luas tentang proses produksi dan cara meningkatkan nilai jual produk melalui kemasan yang menarik dan promosi pasar.



**Gambar 1.** Foto bersama setelah pengabdian

Proses singkat praktik pembuatan lele menjadi abon lele meliputi: persiapan bahan dan alat. Bahan utama yang digunakan adalah ikan lele segar, santan kelapa, serta bumbu seperti bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula, garam, dan daun salam. Ikan lele dibersihkan dengan membuang kepala, isi perut, dan sirip, lalu dikukus atau direbus hingga matang. Setelah itu, daging lele dipisahkan dari tulangnya dan disuwir hingga berbentuk serat-serat kecil. Sementara itu, bumbu dihaluskan dan ditumis bersama santan hingga matang dan harum. Daging lele yang sudah disuwir kemudian dimasukkan ke dalam tumisan bumbu, lalu dimasak dengan api kecil hingga bumbu meresap sempurna. Proses penggorengan dilanjutkan sambil terus diaduk hingga abon benar-benar kering dan renyah. Untuk memastikan kekeringan maksimal, abon dikeringkan menggunakan spinner, dengan cara ini juga menjadikan abon lele lebih tahan lama. Setelah dingin, abon ditimbang sesuai porsi, lalu dikemas.



**Gambar 2.** Produk Jadi Abon lele setelah di *packing*

Tujuan pengolahan adalah untuk mengubah ikan segar menjadi berbagai produk pangan, memberikan variasi dalam penggunaan bahan baku ikan. Pengolahan memungkinkan pembuatan berbagai jenis produk olahan, yang pada gilirannya meningkatkan diversifikasi produk berbasis ikan. Menurut Sari et al. (2021), diversifikasi produk adalah langkah strategis untuk membuat berbagai produk pangan. Ini dapat membawa inovasi dan meningkatkan ekonomi masyarakat setempat. Kelompok masyarakat dapat meningkatkan peluang usaha dan nilai ekonomi dengan diversifikasi ini, yang memungkinkan mereka untuk membuat produk mereka lebih sesuai dengan kebutuhan pasar.

Untuk menjaga kualitas bahan pangan dan memperpanjang masa penyimpanan, pengolahan merupakan langkah penting. Pengolahan ikan lele menjadi abon lele adalah salah satu contohnya. Metode ini sederhana dan mudah digunakan. Peluang besar untuk menjadi bisnis pangan yang menjanjikan, baik dalam skala industri rumah tangga maupun dalam skala yang lebih besar, terbuka dengan pengolahan ini. Produksi dapat ditingkatkan dengan adanya usaha pengolahan seperti ini, meningkatkan pendapatan masyarakat lokal. Mengoptimalkan potensi perikanan melalui pengolahan lanjutan juga membantu memperkuat ekonomi keluarga peternak ikan, yang sering bergantung pada hasil tangkapan ikan segar. Peluang untuk menghasilkan produk bernilai tambah juga

muncul sebagai hasil dari pengolahan ini, yang dapat meningkatkan daya saing produk perikanan lokal di pasar yang lebih luas.



**Gambar 3.** Proses pengolahan ikan lele menjadi abon

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan pada proses penyuluhan dan pengolahan ikan abon lele ini, dapat dikatakan bahwa tujuan yang ingin dicapai telah dicapai. Ini ditunjukkan oleh antusiasme yang ditunjukkan oleh para peserta dari awal hingga akhir kegiatan pengabdian. Para peserta tetap aktif dan mengajukan pertanyaan selama proses pembuatan abon lele, dan mereka memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru yang bermanfaat tentang pengolahan lele.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan pelaksanaan penyuluhan di D'pore Meme Situbondo, dapat disimpulkan bahwa kegiatan edukasi dan praktik pembuatan abon lele merupakan pendekatan yang sangat efektif dalam program pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan ini tidak hanya relevan, tetapi juga memberikan dampak langsung yang signifikan bagi para peserta. Melalui program ini, diharapkan pengetahuan dan keterampilan UMKM D'pore Meme dalam mengolah ikan lele akan meningkat, memungkinkan mereka untuk menciptakan produk baru yang dapat memperkaya variasi portofolio mereka. Diversifikasi produk ini juga membuka peluang bagi UMKM untuk meningkatkan daya saing dan menjawab kebutuhan pasar yang terus

berkembang. Secara keseluruhan, kegiatan ini memiliki potensi besar untuk mendorong pertumbuhan ekonomi lokal sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat di sekitarnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Nurwardani, P. (2008) ‘Teknik Pembibitan Tanaman dan Produksi Benih’, Depdiknas. Penebar Swadaya. Jakarta [Preprint].
- Rahman, N.V. (2023) ‘Analisis Strategi Pemasaran Abon Ikan Bandeng Laut Produksi Usaha Mikro “D’pore Meme” Desa Alasamalang, Kecamatan Panarukan, Kabupaten Situbondo’.
- Ratulangi, R., Junaidi, M. and Setyono, B.D.H. (2022) ‘performa pertumbuhan ikan lele (clarias sp.) Pada budidaya teknologi microbubble dengan padat tebar yang berbeda’, *Jurnal Perikanan Unram*, 12(4), pp. 544–554.
- Santoso, S., Yanti, W.S. and Deni, R. (2019) ‘Pengolahan Ikan Lele Menjadi Nugget Sehat Untuk Menumbuhkan Kreativitas Masyarakat Dalam Berwirausaha’, *Jurnal AbdiKarya: Jurnal karya pengabdian dosen dan mahasiswa*, 3(3).
- Sari, M.J. et al. (2021) ‘Karakteristik Fisikokimia Petis dari Air Rebusan Ikan Layang (Decapterus sp.) dengan Kombinasi Bahan Pengisi’, *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 16(2), p. 141. Available at: <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v16i2.759>.
- Ubaidillah, A., & Hersulistyorini, W. (2010). Kadar protein dan sifat organoleptik nugget rajungan dengan substitusi ikan lele (clarias gariepinus) (protein levels and organoleptic crab nugget with substitution catfish (clarias gariepinus)). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(2).
- Disketapang Banten. (2021). Diversifikasi Pangan Melalui Dinas Ketahanan Pangan.
- Munawaroh, S. F., & Jacoeb, A. M. (2020). Diversifikasi pengolahan ikan lele dengan konsep zero waste (nugget dan kerupuk). *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 2(3), 417–421.