



---

**Diversifikasi Olahan Ikan Lele Pada Poklamsar Laparama di Desa Karangintung Kecamatan Sumbang Kabupaten Banyumas**

**Dwita Aprillia Floresti<sup>\*)</sup>, Agus Arifin, Dedi Supriadi**

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jenderal Soedirman

<sup>\*)Cooresponding:</sup> [dwitafloresti@unsoed.ac.id](mailto:dwitafloresti@unsoed.ac.id)

**Submit :**

1 Juni 2023

**Diterima:**

27 Juni 2023

**DOI:**

<https://doi.org/10.20884/1.dsc.2023.5.1.9157>

**Abstrak:** Tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah melakukan pendampingan motivasi kewirausahaan dan keterampilan memberikan pelatihan diversifikasi produk olahan berbahan dasar ikan lele khususnya bagi ibu-ibu yang tergabung dalam Poklamsar Laparama dan hibah peralatan produksi untuk meningkatkan produksi Poklamsar Laparama. Metode pengabdian kepada masyarakat yang digunakan yaitu memberikan pendampingan baik itu berupa motivasi dalam kewirausahaan dan pemberian keterampilan baru yaitu membuat makanan olahan ikan serta memberikan pelatihan diversifikasi olahan ikan lele menjadi lele asap dan sambal lele. Target utama pengabdian kepada masyarakat ini adalah seluruh anggota Poklamsar laparama yang berda di Desa Karangintung kecamatan Sumbang. Hasil dari pengabdian ini adalah anggota Poklamsar Laparama menjadi lebih termotivasi untuk melakukan wirausaha, lebih memahami produksi yang efektif dan efisien serta menciptakan inovasi baru olahan ikan lele yang dapat menambah nilai jual ikan lele

**Kata Kunci :** Diversifikasi, Ikan Lele, Poklamsar, Pangan Olahan

---

**Abstract:** The purpose of this Community Service is to provide entrepreneurship motivation and skills to provide training on diversification of catfish-based processed products, especially for mothers who are members of the Laparama Poklamsar and production equipment grants to increase the production of Laparama Poklamsar. The community service method used is to assist in the form of motivation in entrepreneurship and provision of new skills, namely making processed fish food and providing training in diversifying processed catfish into smoked catfish and catfish sauce. The main target of community service is all members of Poklamsar Laparama who are in Karangintung Village, Sumbang District. The result of this dedication is that the members of Poklamsar Laparama become more motivated to do entrepreneurship, better understand effective and efficient production and create innovations in catfish processing that can increase the selling value of catfish.

**Keywords:** Diversification, catfish, Poklamsar

## **PENDAHULUAN**

Poklamsar Laparama beralamat di RT 09 RW 02 Desa Karanggintung Kecamatan Sumbang Kabupaten Banyumas. Poklamsar Laparama yang beranggotakan 10 orang mulai beroperasi pada 21 Maret 2018 dan diremikan oleh Kepala Desa pada bulan September 2019. Poklamsar Laparama pada awalnya dibentuk karena adanya kesadaran tentang pentingnya mengkonsumsi ikan. Ikan mengandung protein yang memiliki daya cerna yang sangat tinggi. Kandungan protein ikan relatif besar, yakni 14 – 27 persen per 100 gram daging ikan. Pentingnya untuk mengkonsumsi ikan merupakan salah satu cara untuk mendukung program pemerintah yaitu Program "Aisumaki" (Anak Indonesia Suka Makan Ikan) dan pencegahan stunting pada anak karena untuk menjadi bangsa yang cerdas makan ikan perlu lebih digalakkan. Kalaupun ikan yang kaya DHA seperti tuna atau salmon sulit terjangkau, ikan lokal seperti lele, mas, mujair, bandeng, teri, kakap atau jenis lainnya tidak jadi masalah. Sehingga atas dasar ini dibentuklah Kelompok Wanita yang digagas oleh Penyuluh Pertanian Lapangan (PPL) Perikanan dan salah satu kelompok pembudidaya ikan. Poklamsar Laparama memilih ikan lokal seperti lele karena selama ini ikan lele dianggap ikan yang jorok karena hidup di air keruh dan cenderung memiliki pola hidup pemakan segala (omnivora). Faktanya, lele sarat protein, vitamin, dan mineral yang bermanfaat bagi tubuh. Oleh karena itu, baru pada tahun 2018 Poklamsar Laparama memulai usaha olahan produk perikanan dengan mendiversifikasi olahan berbahan dasar ikan lele. Agar lele tampil dan diminati oleh kalangan atas, maka sebelumnya lele dikelola dengan perlakuan organik yaitu diberi makan pelet dan probiotik (tidak ada bahan kimia yang digunakan baik dalam pangan dan pengelolaannya). Selain pelet, ada daun-daunan yang digunakan untuk memberi makan ikan lele yaitu enceng gondok (dapat menyerap polutan), daun pepaya dan daun azolla. Usaha olahan tersebut bertujuan untuk mensejahterakan anggotanya. Produk olahan ikan lele yang dihasilkan Poklamsar Laparama hanya egg roll dan lele bumbu. Padahal potensi olahan produk ikan lele bisa sangat beragam, hal tersebut terjadi karena terbatasnya ketersediaan ikan lele. Ikan lele di produksi menggunakan sistem organik, sehingga setiap kali panen yaitu selama 2

bulan sekitar 1000-2000 ekor atau 150-180kg. Paling banyak sehari hanya menghasilkan 32 kg dengan harga per kilo nya sebesar Rp 30.000, sedangkan harga lele yang non organik hanya sekitar Rp 15.000 – Rp 18.000. Hal tersebut yang menjadikan produk Poklahsar Laparama sangat terbatas.

Selain itu, sampai saat ini Poklahsar Laparama belum memiliki peralatan produksi yang memadai. Semua peralatan produksi yang digunakan adalah milik pribadi anggota. Walaupun sudah satu tahun menjalankan usaha, produk dan pemasarannya masih terbatas. Oleh karena itu Poklahsar Laparama sangat membutuhkan pendampingan dalam banyak aspek seperti peningkatan motivasi kewirausahaan, fasilitasi peralatan produksi, pelatihan dan pendampingan pemasaran. Produk olahan tersebut saat ini belum memiliki PIRT. PIRT sangat penting untuk dimiliki karena menjadi syarat utama agar suatu produk bisa diterima di pasar modern. Walaupun dalam memproduksi produk-produknya sarana dan prasana yang digunakan belum memadai, Poklahsar Laparama tetap melakukan proses produksi dengan peralatan yang seadanya dan keterampilan yang dimilikii

Setelah melakukan observasi serta berdiskusi dengan mitra, permasalahan yang dialami oleh mitra yaitu kurangnya motivasi kewirausahaan dan keterampilan anggota Poklahsar Laparama. Mitra juga terkendala oleh kurangnya ketersediaan ikan lele, selain faktor cuaca, kurangnya ketersediaan ikan lele karena ikan lele yang digunakan adalah ikan lele organik yang membutuhkan perlakuan yang khusus sehingga variasi produk yang dihasilkan masih sangat terbatas, padahal potensi olahan produk perikanan bisa sangat beragam. Selain itu, permasalahan yang dialami Poklahsar Laparama adalah ketiadaan sarana dan prasarana yang mendukung proses produksi, karena selama ini semua peralatan yang digunakan adalah milik pribadi anggota.

Tujuan kegiatan ini yaitu 1) Melakukan pendampingan motivasi kewirausahaan dan keterampilan. 2) Memberikan pelatihan diversifikasi produk olahan berbahan dasar ikan lele khususnya bagi ibu-ibu yang tergabung dalam Poklahsar Laparama. 3) Hibah peralatan produksi seperti *freezer*, kompor, alat cetak, vacuum sealer, timbangan digital dan peralatan produksi lainnya.

Manfaat yang akan didapatkan oleh Poklahsar Laparama adalah 1) Pendampingan motivasi kewirausahaan dan keterampilan yang dilakukan oleh tim agar dapat meningkatkan kreatifitas Poklahsar Laparama dalam berinovasi menghasilkan produk olahan yang beragam dan jangkauan pemasaran yang semakin luas. 2) Dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga dengan adanya pelatihan mengenai diversifikasi olahan berbahan dasar ikan lele yang beragam. 3) Dengan adanya hibah berupa peralatan produksi dapat meningkatkan hasil produksi dan dalam melakukan proses produksi lebih efektif dan efisien.

## **METODE**

Masalah pertama, adalah peningkatan motivasi kewirausahaan dan keterampilan dilakukan dengan cara memberikan pendampingan motivasi kewirausahaan dan keterampilan pada Poklahsar Laparama yang dilakukan agar kualitas sumberdaya manusia meningkat dan anggota memiliki pengetahuan yang cukup serta keterampilan yang memadai, maka berbagai inovasi dapat diwujudkan pada proses produksi dan di masa yang akan datang.

Masalah kedua adalah variasi produk yang dihasilkan dari lele organik masih sangat terbatas. Oleh karena itu, untuk menciptakan difersivikasi produk olahan ikan lele organik dilakukan pelatihan membuat sambal lele dan lele asap. Pelatihan merupakan hal utama untuk keberlanjutan usaha Poklahsar Laparama, agar produk yang memiliki daya saing dan diterima pasar.

Masalah ketiga adalah ketersediaan sarana dalam proses produksi masih sangat terbatas, sehingga berpengaruh pada jumlah yang akan diproduksi. Oleh karena itu, tim memberikan bantuan berupa peralatan untuk proses produksi untuk Poklahsar Laparama. Diharapkan proses produksi yang ada di Poklahsar Laparama dapat lebih efisien dan efektif.

## **HASIL**

Masalah peningkatan motivasi kewirausahaan dan keterampilan dilakukan dengan cara memberikan pendampingan motivasi kewirausahaan dan

keterampilan pada Poklahsar Laparama yang dilakukan agar kualitas sumberdaya manusia meningkat dan anggota memiliki pengetahuan yang cukup serta keterampilan yang memadai, maka berbagai inovasi dapat diwujudkan pada proses produksi dan di masa yang akan datang.



Gambar 1. Pendampingan Motivasi Kewirausahaan Poklahsar Laparama



Gambar 2. Pendampingan Keterampilan Poklahsar Laparama

Pada kegiatan pemberian motivasi kewirausahaan dijelaskan terlebih dahulu dasar dari kewirausahaan, pentingnya berwirausaha dan cara tahap untuk menjadi wirausaha yang baik. Sedangkan kegiatan yang menambah keterampilan ibu-ibu anggota Poklahsar Laparama pendampingan yang berikan antara lain memberikan cara untuk bagaimana mengembangkan produk dan bagaimana cara dan prosen untuk memproduksi namun secara efektif dan efisien. Kegiatan pendampingan ini dilakukan untuk meningkatkan sumberdaya manusia agar lebih memadai serta

menumbuhkan daya saing dan menumbuhkan keyakinan bahwa produk yang dihasilkan akan diminati di pasaran. Kunci dari kegiatan ini yaitu anggota Poklahsar Laparama lebih semangat untuk melakukan diversifikasi produk olahan ikan lele dan keterampilan tambahan yang diberikan dapat menciptakan inovasi baru.

Masalah kedua yang dihadapi oleh Poklahsar Laparama yaitu variasi produk yang dihasilkan dari lele organik masih sangat terbatas. Oleh karena itu, untuk menciptakan difersivikasi produk olahan ikan lele organik dilakukan pelatihan membuat sambal lele dan lele asap. Pelatihan merupakan hal utama untuk keberlanjutan usaha Poklahsar Laparama, agar produk yang memiliki daya saing dan diterima pasar.



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Lele Asap



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Sambal Lele

Proses pembuatan lele asap sebenarnya cukup Panjang memerlukan waktu sehari-hari yaitu proses pertama pembersihan dan penyiangan ikan lele, kedua perendaman dalam larutan garam dan asap cair selama kurang lebih 3 jam, ketiga penirisan ikan lele, keempat penjemuran di bawah sinar matahari agar kadar air dalam lele berkurang, keempat pengovenan agar ikan benar-benar kering sehingga penyimpanan lebih tahan lama dan terakhir tahap kelima yaitu pengemasan kedalam plastik divacuum sealer lalu dimasukkan kedalam freezer.

Proses pembuatan sambal juga memakan waktu lama yaitu kurang lebih 3 jam. Proses pertama yang dilakukan yaitu menghaluskan ikan lele yang sudah digoreng kering, kedua menghaluskan bumbu merahnya, ketiga di masak sampai menyusut dan mengeluarkan minyak dan pada proses ini harus terus diaduk agar tidak gosong. Terakhir proses keempat diamkan hingga benar-benar dingin lalu dimasukkan ke dalam botol khusus sambal lalu disegel menggunakan hot gun/heat gun agar tertutup rapat dan kedap udara. Sehingga sambal lebih tahan lama, karena sambal ini tidak menggunakan bahan pengawet.

Masalah terakhir yang dialami oleh Poklahsar Laparama yaitu adalah ketersediaan sarana dalam proses produksi masih sangat terbatas, sehingga berpengaruh pada jumlah yang akan diproduksi. Oleh karena itu, tim memberikan bantuan berupa peralatan untuk proses produksi untuk Poklahsar Laparama. Peralatan yang diberikan antara lain freezer, sealer, timbangan digital, selang gas, kompor gas, cetakan egg roll, meja besi granit, hot gun/heat gun, wajan, dan oven. Diharapkan proses produksi yang ada di Poklahsar Laparama dapat lebih efisien dan efektif. Berikut foto-foto peralatan yang dihibahkan ke Poklahsar Laparama. Tujuan dari hibah peralatan tersebut diharapkan dapat meningkatkan produksi olahan ikan lele yang telah berjalan yaitu egg roll dan lele bumbu dan meningkatkan produksi olahan ikan lele yang baru yaitu lele asap dan sambal lele. Dengan peningkatan produksi tersebut diharapkan dapat memenuhi permintaan pasar yang semakin meningkat, menjaga mutu kualitas dan produk dapat lebih tahan lama.

## **KESIMPULAN**

Pendampingan dalam bentuk pemberian motivasi kewirausahaan dan keterampilan diharapkan dapat meningkatkan semangat dan kemampuan dari anggota Poklhasar untuk terus berinovasi mengembangkan produknya. Pelatihan mengenai diversifikasi olahan ikan lele ini dapat menambah jenis produk dan menambah nilai jual ikan lele. Pemberian hibah peralatan digunakan untuk proses produksi agar proses produksi yang sebelumnya belum efektif dan efisien akan menjadi lebih baik dan produksi dapat meningkat sehingga dapat memenuhi permintaan konsumen.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini kami menyampaikan ucapan terimakasih kepada LPPM UNSOED atas kesempatannya dalam melakukan program pengabdian skim Program Penerapan IPTEKS. Serta kami ucapkan terimakasih kepada warga Desa Karanggintung Kabupaten Banyumas atas terselenggaranya pengabdian ini dengan lancar.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Asteria D, Heruman H. 2015. Bank Sampah Sebagai Alternatif Strategi Pengelolaan Sampah Berbasis Mahasiswa di Tasikmalaya. *J. Mns. dan Lingkungan*. 23(1):
- Darmastuti S, Cahyani IP, Afrimadona A, Ali S. 2021. Pendekatan Circular Economy Dalam Pengelolaan Sampah Plastik di Karang Taruna Desa Baros, Kecamatan Baros, Kabupaten Serang. *Indones. J. Soc. Engagem.*1(2):1-18
- Hendaryanto IA. 2018. Pembuatan Mesin Pencacah Sampah Organik Untuk Swadaya Pupuk di Desa Tancep Kecamatan Ngawen Kabupaten Gunungkidul. *J. Pengabd. dan Pengemb. Masy.* 1(1):11-18
- Indrawati D, Ruhayat R, Indrawati E, Siami L. 2021. Upaya Meningkatkan Partisipasi Masyarakat dalam Pengelolaan Sampah Berbasis 3R di Desa

- Cibodas Kecamatan Pasirjambu Kabupaten Bandung. *J-Dinamika J. Pengabd. Masy.* 6(1):51–56
- Misbach MHP, Fauziah NA, Yulistiani R, Fitriana AW, Nugraha RE. 2022. Upaya Pemberdayaan Pemuda Melalui Pembentukan Karang Taruna Sebagai Motor Penggerak Pasca Pandemi Covid-19 Di Wilayah Desa Perbon Rw 07 Rt 01 Kabupaten Tuban Dalam Program Matching Fund. *SELAPARANG J. Pengabd. Masy. Berkemajuan.* 6(4):2034
- Munawir. 2015. Bank Sampah: Upaya Pemberdayaan Masyarakat dan Penanganan Lingkungan. *Bul. Bisnis Manaj.* 1(1):31–37
- Nurmala EY, Fithri A, Hanifah D. 2017. Pemberdayaan Karang Taruna Melalui Pengendalian Pengelolaan Sampah Sebagai Alternatif Pendanaan Kampung Mandiri Peduli Kesehatan Reproduksi di Desa Sumbergepoh Kecamatan Lawang Kabupaten Malang Jawa Timur (Penanggulangan Darurat Kekerasan Seksual Berbasis. . 67–74
- Susanti E, Zulkarnain, Amrivo V. 2017. Strategi Program 3R (Reduce, Reuse, Recycle) dalam Pengelolaan Sampah di Kota Tembilahan. *J. Ilmu Lingkung.* 11(2):126–39