
Peningkatan Daya Saing PKK Desa Ngijo Malang melalui Produksi Abon Ikan Lele

Ambar Susanti^{1*}, Rohmat Hidayat², Nerisa Agnesia Widiyanto³, Ahmad Syarifuddin⁴,
Khoirun Ni'am⁵, Adda Bin Hud⁶

¹Agroekoteknologi, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

²Agribisnis, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

³Manajemen, STIE Al Anwar

^{4,5,6} Pendidikan Agama Islam, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

*Email: sekarsasanti@gmail.com

ABSTRACT

This Community Service aims to answer the problems of the residents of Ngijo village, Karangploso, Malang regarding the results of catfish farming that have not been properly absorbed by the local market. So, it is necessary to design catfish meat processing training to become a representative product, shredded catfish. The method used in this Community Service program is the demonstration method. This method is a way to show or demonstrate an activity or technology to the public with the aim of providing information and knowledge about the activity. The procedure for this program is implemented through several stages; identification of partner audience needs; socialization of training materials, processing manufacturing and packaging. The partner audience involved in this training were PKK mothers in Ngijo village. The partner audience was very enthusiastic when it was explained how and what had to be prepared before the manufacturing process and how to make it. Partners also actively participate in the manufacturing process with the aim that they really know the manufacturing process. During the process, many partners ask questions about what they don't understand. After the catfish shredded is cooked and cold, the team invites partners to package it before it is ready to be marketed.

Keywords: Catfish; PKK; Catfish Shredded.

ABSTRAK

Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk menjawab masalah warga desa Ngijo, Karangploso, Malang terkait hasil budidaya ikan lele yang belum terserap dengan baik oleh pasar lokal. Sehingga perlu didesain pelatihan pengolahan daging ikan lele menjadi produk yang representatif, abon lele. Metode yang digunakan dalam program Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah Metode demonstrasi. Metode ini merupakan suatu cara untuk menunjukkan atau memperagakan suatu kegiatan atau teknologi kepada masyarakat dengan tujuan untuk memberikan informasi dan pengetahuan tentang kegiatan tersebut. Prosedur program ini dijalankan melalui beberapa tahapan; identifikasi kebutuhan khalayak mitra; sosialisasi materi pelatihan, pembuatan olahan dan pengemasan. Khalayak mitra yang dilibatkan dalam pelatihan ini adalah ibu-ibu PKK desa Ngijo. Khalayak mitra sangat antusias saat dijelaskan bagaimana dan apa saja yang harus dipersiapkan sebelum proses pembuatan sampai dengan cara pembuatannya. Mitra juga berpartisipasi aktif dalam proses pembuatan dengan tujuan agar mereka benar-benar mengetahui proses pembuatannya. Selama proses berlangsung, banyak yang mitra tanyakan terkait apa yang belum mereka fahami. Setelah Abon lele matang dan dingin, tim mengajak mitra untuk mengemas sebelum nantinya siap dipasarkan.

Kata Kunci: Ikan Lele; PKK; Abon Lele.

PENDAHULUAN

Budidaya ikan lele (*Clarias* sp.) merupakan salah satu jenis usaha budidaya ikan yang populer di Indonesia. Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan yang banyak dikembangkan di Indonesia karena

memiliki pertumbuhan yang cepat, tahan terhadap berbagai penyakit, serta mudah dalam pemeliharaannya. Ikan lele menjadi salah satu komoditas perikanan yang cukup populer di masyarakat (Aidah & Indonesia, 2020). Ikan ini berasal dari benua Afrika dan pertama kali di datangkan ke Indonesia pada tahun 1984. Lele dumbo termasuk ikan yang paling mudah diterima masyarakat karena berbagai kelebihan. Kelebihan tersebut di antaranya adalah pertumbuhannya cepat, memiliki kemampuan beradaptasi terhadap lingkungan yang tinggi, rasanya enak dan kandungan gizinya cukup tinggi serta harganya murah. Komposisi gizi ikan lele meliputi kandungan protein (17,7 %), lemak (4,8 %), mineral (1,2 %), (Ubadillah & Hersoelistyorini, 2010). Daging ikan lele mengandung sejumlah protein yang cukup tinggi dibandingkan dengan ikan-ikan tawar lainnya. Kandungan protein yang ada didaging ikan lele terdiri dari lemak sebesar 1,1 gram/100 gram, protein sebesar 18,7 gram/100 gram; vitamin B1 sebesar 0,1 mg dan vitamin B2 sebesar 0,05 mg; fosfor sebesar 260 gram/100 gram; serta omega 3. Secara umum semua ikan adalah sama, yaitu merupakan sumber asma lemak omega seperti asam lemak dengan ikatan rangkap pada posisi karbon.

Malang memiliki potensi alam dan iklim yang sangat strategis untuk menjadi salah satu kota tujuan wisata di Jawa Timur. Salah satu daerah yang ada pada wilayah kota Malang adalah daerah Karangploso. Masyarakat di daerah Karangploso memiliki pekerjaan yang berbeda-beda, diantaranya bekerja sebagai petani, pedagang, peternak, pekerja pabrik, dan lain-lain (Pangestuti et al., 2018). Masih banyaknya lahan kosong di daerah Karangploso bisa dimanfaatkan sebagai lahan untuk pembudidayaan ternak di antaranya budidaya ikan lele. Adapun kendala yang ditemui adalah hasil penjualan ikan lele mengalami penurunan dan biaya operasional pemeliharaan ikan semakin meningkat. Selama ini ikan lele yang siap panen selalu dipasarkan di pasar-pasar tradisional yang ada di kecamatan Karangploso Malang. Rendahnya penjualan pada saat itu memaksa warga untuk menjual ikan lele ke tengkulak untuk meningkatkan penjualan akan tetapi harga yang ditawarkan sangat rendah.

PKK (Pemberdayaan Keluarga Berencana) merupakan sebuah kelompok yang terdiri dari wanita-wanita yang terlibat dalam kegiatan pertanian dan usaha kecil di desa. PKK bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi, sosial, dan kemajuan perempuan di desa (Anandita, et al., 2022). PKK dapat memainkan peran penting dalam meningkatkan ekonomi desa melalui berbagai cara, diantaranya seperti, meningkatkan keterampilan: PKK dapat memberikan pelatihan tentang teknik pertanian yang efektif, manajemen usaha kecil, dan lain sebagainya kepada wanita-wanita di desa. Dengan meningkatkan keterampilan wanita-wanita di desa, maka akan meningkatkan produktivitas dan keuntungan dari usaha-usaha kecil di desa (Mulyati & Suhaety, 2021; Ashlihah & Ramadhani, 2021).

PKK adalah program pemerintah Indonesia yang bertujuan untuk memberdayakan keluarga dan masyarakat melalui peningkatan kesejahteraan sosial dan ekonomi. PKK memiliki peran yang penting dalam meningkatkan ekonomi desa karena PKK fokus pada pemberdayaan masyarakat dan peningkatan kesejahteraan keluarga (Meleru et al., 2022). Untuk meningkatkan ekonomi desa, PKK dapat melakukan beberapa hal seperti: (1) Menyediakan pelatihan kewirausahaan dan pengembangan keterampilan kepada masyarakat desa, sehingga masyarakat desa dapat memulai usaha atau mengembangkan usaha yang sudah ada. (2) Menyediakan bantuan modal usaha bagi masyarakat desa yang membutuhkan, sehingga masyarakat desa dapat memulai atau mengembangkan usaha mereka. (3) Menyediakan akses ke pasar bagi produk-produk yang dihasilkan oleh masyarakat desa, sehingga masyarakat desa dapat menjual produk mereka dan mendapatkan penghasilan. (4) Melakukan promosi terhadap produk-produk yang dihasilkan oleh masyarakat desa, sehingga produk tersebut dapat dikenal oleh masyarakat luas dan meningkatkan penjualan. (5) Mengadakan kerja sama dengan perusahaan atau lembaga lain untuk membantu pengembangan usaha masyarakat desa.

Dengan demikian, peran PKK dapat sangat membantu dalam meningkatkan ekonomi desa melalui pemberdayaan masyarakat dan peningkatan kesejahteraan keluarga (Pathony, 2019). Melalui program Pengabdian kepada Masyarakat bersinergi dengan PKK desa Ngijo Karangploso memutuskan untuk mengolah daging ikan lele menjadi sesuatu yang lebih bernilai dan mampu membantu warga dalam meningkatkan penghasilan dan kesejahteraan mereka. Melalui berbagai pertimbangan maka diputuskan untuk mengolah daging ikan lele menjadi abon lele. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan, sampai saat ini belum ada usaha rumah tangga yang menghasilkan abon lele di Kecamatan Karangploso. Selain dari itu, usaha untuk mengolah daging ikan lele menjadi abon adalah untuk mengurangi kebosanan masyarakat terhadap olahan ikan lele yang selama ini hanya di goreng dan dibakar.

METODE

Metode yang digunakan dalam program Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah Metode demonstrasi. Metode ini merupakan suatu cara untuk menunjukkan atau memperagakan suatu kegiatan atau teknologi kepada masyarakat dengan tujuan untuk memberikan informasi dan pengetahuan tentang kegiatan tersebut (Budiyono, 2017). Metode ini biasanya digunakan untuk menunjukkan kepada masyarakat bagaimana suatu teknologi atau kegiatan dapat digunakan untuk memecahkan masalah yang dihadapi oleh masyarakat. Adapun rangkaian penerapan kegiatan ini dimulai dengan melakukan kunjungan lapangan dengan melihat langsung kondisi dan permasalahan yang dihadapi mitra. Selanjutnya setelah program ini disetujui, maka tim pengusul melakukan diskusi untuk membuat perencanaan prioritas yang berupa nama kegiatan serta waktu pelaksanaan. Selain itu selama pelaksanaan program, tim pengusul selalu berkoordinasi dengan mitra sehingga dalam proses pelaksanaan program, mitra memahami dan dapat menjalankan secara mandiri atas teknologi yang ditransfer melalui pelatihan dan pendampingan usaha. Untuk memastikan pelaksanaan program berjalan dengan baik, maka tim melakukan evaluasi secara bertahap, guna memastikan bahwa tahapan yang dilalui berjalan dengan baik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program Pengabdian kepada Masyarakat, membuat olahan abon lele, dijalankan melalui beberapa tahapan proses perlakuan yang dijalankan bersama khalayak mitra. Tahapan-tahapan tersebut meliputi:

- Identifikasi kebutuhan masyarakat

Pada proses identifikasi ini dilakukan dengan survey secara langsung ke lokasi dengan melihat kondisi dan potensi mitra, yakni daerah desa Ngijo yang masih memiliki lahan tanah kosong yang dapat digunakan sebagai tempat budidaya ikan lele. Pada tahap ini juga dijalankan wawancara pada warga terkait pengolahan hasil panen selama ini. Hasil wawancara menunjukkan bahwa kami mayoritas arga hanyamenjual hasil panen ke tengkulak atau menjual langsung ke pasar tradisional di kecamatan Karangploso. Selain itu hasil panen lele dengan ukuran melebihi ukuran konsumsi belum dapat terserap pasar dengan baik. Sehingga pembuatan abon lele ini menjajdi salah satu solusi alternatif untuk memecahkan masalah ini dengan bersinergi dengan ibu-ibu PKK sebagai khalayak mitra. Survey pertama peneliti lakukan pada tanggal 30 September 2022 di daerah desa Ngijo.

- Pelatihan dan pembuatan

Setelah melaksanakan observasi, wawancara, dan menemukan permasalahan pada mitra berupa banyaknya populasi ikan lele yang tidak terserap oleh pasar, maka peneliti berencana untuk memberikan pelatihan pada ibu-ibu PKK tentang bagaimana cara memanfaatkan ikan tersebut menjadi sebuah olahan yang memiliki nilai jual, dengan tujuan meningkatkan perekonomian pada masyarakat Ngijo.



Gambar 1. Proses Pelatihan Pembuatan Abon Lele

Pelatihan ini berfungsi untuk menambah wawasan serta masyarakat nantinya dapat mempraktikan materi yang didapatkan (Nasirudin, *et al.*, 2021). Untuk mendukung agar pelatihan ini dapat berjalan sesuai dengan apa yang telah direncanakan diperlukan kelengkapan bahan dan alat yang dibutuhkan dalam pelatihan. Adapun bahan-bahan, alat, dan proses pembuatan abon lele sebagai berikut:

Tabel 1. Bahan-bahan Pembuatan Abon Lele

No	Jenis Bahan	Jumlah Satuan
1	Ikan lele	1-1,5kg
2	Jahe	1 Ruas
3	Laos	1 Ruas
4	Kunyit	4 Ruas
5	Kemiri	4 Buah
6	Ketumbar	4 SDT
7	Cabai Merah	5 biji
8	Lada	1 Sch Keecil
9	Jeruk Nipis	1 Buah
10	Gula	3 sdt/sesuai selera
11	Garam	1 sdt/sesuai selera
12	Bawang Merah	15 Siung
13	Bawang Putih	5 Siung
14	Daun Jeruk	3-4 Lembar
15	Daun Salam	3-4 Lembar
16	Serai	1 Batang
17	Santan	250

Untuk menjalankan program pembuatan abon lele ini diperlukan peralatan perlatan yang dibutuhkan. Peralatan-peralatan tersebut terdiri dari kompor, blender, pengukus, sutil, penjepit, ember, pisau, garpu, sendok, teflon besar dan mangkuk berukuran sedang. Setelah bahan dan peralatan tersedia maka pelatihan dapat dijalankan.

- Cara memasak Abon lele

Proses membuat abon lele ini dijalankan bersama-sama dengan khalayak mitra, ibu-ibu PKK. Setelah mendapatkan sosialisasi materi sebelumnya, khalayak mitra didampingi tim bersama-sama pengolah bahan yang sudah tersedia. Tahapan pengolahannya dimulai dari membersihkan kotoran ikan lele terlebih dahulu, kemudian cuci hingga bersih. Setelah ikan lele dicuci, kemudian pindah ikan lele ke dalam ember, kemudian lumuri ikan lele menggunakan air jeruk nipis dan diamkan selama 10-15 menit untuk menghilangkan bau amis pada ikan, kemudian cuci kembali hingga bersih. Tahap selanjutnya, menyiapkan pengukus untuk mengukus ikan lele dengan api sedang, kemudian masukkan ikan lele ke dalam pengukusan dan tunggu 15-20 menit agar ikan lele matang. Sambil menunggu ikan lele matang, blender semua bumbu kecuali serai, daun jeruk, dan daun salam hingga halus dengan dicampur air santan, sebelumnya pastikan semua bumbu tersebut sudah dicuci bersih. Setelah ikan lele matang, pisahkan daging dari kulit, kepala, dan duri ikan tersebut, dengan cara disuwir menggunakan garpu, kemudian pindahkan daging yang sudah disuwir ke dalam mangkuk. Selanjutnya, siapkan teflon untuk menggongseng ikan lele dengan api sedang, kemudian masukkan bumbu yang sudah halus dan ikan yang sudah disuwir ke dalam teflon. Masukkan daun salam, daun jeruk dan serai yang sudah di geprek ke dalam teflon dan aduk perlahan bumbu serta ikan hingga tercampur rata, aduk terus hingga dasar agar tidak ada abon yang gosong. Setelah air mulai habis, kecilkan api secara perlahan dengan terus mengaduknya. Setelah abon mengering, matikan api dan terus aduk agar abon cepat dingin. Setelah abon dingin, abon siap dikemas atau dikonsumsi

Khalayak mitra sangat antusias saat dijelaskan bagaimana dan apa saja yang harus dipersiapkan sebelum proses pembuatan sampai dengan cara pembuatannya. Mitra juga berpartisipasi aktif dalam proses pembuatan dengan tujuan agar mereka benar-benar mengetahui proses pembuatannya. Selama proses berlangsung, banyak yang mitra tanyakan terkait apa yang belum mereka fahami. Setelah Abon lele matang dan dingin, tim mengajak mitra untuk mengemas sebelum nantinya siap dipasarkan.

SIMPULAN

Pemberian pelatihan dan sosialisasi tentang pengolahan ikan lele menjadi abon lele memiliki dampak yang positif bagi ibu-ibu PKK desa Ngijo Karangploso untuk bisa mengelola hasil panen lele yang belum terserap pasar dengan baik. Program ini juga diharapkan mampu meningkatkan penghasilan mitra dengan pengembangan olahan daging lele menjadi abon lele. Produk olahan ini diharapkan mampu menjadi jenis usaha baru dan mandiri. Pasca pelatihan dapat diketahui adanya peningkatan wawasan, pengetahuan dan ketrampilan dalam pengolahan abon dari daging ikan lele.

DAFTAR RUJUKAN

- Aidah, S. N., & Indonesia, T. P. K. B. M. (2020). *Mengenal Lebih Dalam Budidaya Ikan Lele: Buku ini mempelajari: Filosofi, Asal usul, Anatomi, Fisiologis, Cara Budidaya, Hingga Berbagai Macam Peluang Bisnis Ikan Lele* (Vol. 19). PENERBIT KBM INDONESIA.
- Anandita, S. R., Al-faqih, M. I. ., Azah, I. N. ., Ghusain, N. ., Mahendri, W. ., & Fadhli, K. . (2022). Peningkatan Daya Saing Produk Pelaku Industri Makanan Olahan UMKM melalui Pelatihan Sertifikasi Halal dan BPOM. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 183–187.
- Ashlihah, A., & Ramadhani, M. S. D. (2021). Pelatihan E-commerce anak muda melekat digital marketing di Desa Tinggar, Kabupaten Jombang. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 39–43.
- Budiyono, B. (2017). *Implementasi pendidikan kewirausahaan di Pondok Pesantren Sabilun Najah Seputih Raman Lampung Tengah*. UIN Raden Intan Lampung.
- Meleru, J., Pangemanan, F. N., & Sampe, S. (2022). Efektivitas Program Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Taloarane Kecamatan Manganitu Kabupaten Kepulauan Sangihe. *GOVERNANCE*, 2(1).
- Mulyati, M., & Suhaety, Y. (2021). Peranan Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dalam Meningkatkan Pemberdayaan Perempuan di Desa Matua Kecamatan Woja Kabupaten Dompu. *Ainara Journal (Jurnal Penelitian Dan PKM Bidang Ilmu Pendidikan)*, 2(3), 288–294.
- Nasirudin, M., Faizah, M., Rahman, A. K., & Tijanuddaroro, M. W. (2021). Pelatihan Pemanfaatan Lahan Pekarangan dan Pengolahan Limbah Dapur sebagai Pupuk Organik Cair. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 12–15.
- Pangestuti, E., Nuralam, I. P., Furqon, M. T., & Ramadhan, H. M. (2018). Peta potensi dalam menciptakan kemandirian ekonomi desa. *Journal of Applied Business Administration*, 2(2), 258–266.
- Pathony, T. (2019). Proses Pemberdayaan Masyarakat Melalui Gerakan Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di Kabupaten Subang. *International Journal of Demos*, 1(2), 262–289.