



# Pelatihan Pembuatan Abon Lele untuk Meningkatkan perekonomian Masyarakat

Miswaty<sup>1\*</sup>, Ratna Luhfitasari<sup>1</sup>, Susilo Handoyo<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi Universitas Balikpapan

e-mail: <sup>1\*</sup>miswaty@uniba-bpn.ac.id

## Abstrak

Minat masyarakat kota Balikpapan untuk melakukan budi daya ikan lele akhir-akhir ini semakin meningkat. peningkatan budi daya ikan lele disebabkan karena ikan lele cenderung tidak sulit pemeliharaan dan perawatannya. Peningkatan budi daya ikan lele menyebabkan hasil panen menjadi melimpah sementara permintaan pasar terbatas. Kelebihan produksi ikan lele yang tidak bisa diserap pasar tetap berada kolam tambak dan akhirnya membesar dengan ukuran tersebut tidak sesuai permintaan pasar sehingga biasanya akan diolah menjadi pakan ternak dengan harga jual yang sangat rendah. Disamping itu masalah rendahnya permintaan pasar terhadap hasil tambak ikan lele disebabkan karena tingkat konsumsi ikan lele oleh masyarakat di Balikpapan masih rendah karena terdapat pilihan konsumsi ikan sungai jenis lain seperti ikan patin, ikan nila dan ikan gabus. Melimpahnya hasil panen ikan lele harus segera dicarikan alternative pengolahan sehingga ikan lele hasil panen tetap bisa terserap pasar. Oleh karena itu perlu dipertimbangkan penyajian varian olahan ikan lele sehingga memberi pilihan untuk masyarakat mengkonsumsi ikan lele. Pelatihan pembuatan abon lele merupakan upaya untuk meningkatkan kemampuan petani tambak ikan lele melakukan diversifikasi hasil olahan ikan lele yang pada akhirnya mampu meningkatkan pendapatan petani tambak ikan lele di kota Balikpapan.

**Kata Kunci**—abon ikan lele, diversifikasi

## Abstract

The interest of the people of the city of Balikpapan in cultivating catfish has recently increased. the increase in catfish farming is due to the fact that catfish tend to be easy to maintain and care for. Increased cultivation of catfish causes abundant yields while market in Balikpapan because there are choices for consumption of other types of river fish such as catfish, tilapia, and snakehead fish. demand is limited. The excess production of catfish that cannot be absorbed by the market remains in the pond pond and eventually grows to a size that does not match market demand so that it is biased to be processed into animal feed at a very low selling price. In addition, the problem of low market demand for catfish pond products is caused by the low level of catfish consumption by the people The abundance of catfish harvests must be immediately sought for alternative processing so that the harvested catfish can still be absorbed by the market. Therefore, it is necessary to consider the presentation of processed catfish variants so as to provide options for people to consume catfish. The training in making catfish floss is an effort to improve the ability of catfish pond farmers to diversify their processed catfish products which in turn can increase the income of catfish pond farmers in the city of Balikpapan.

**Keywords**—shredded cat fish, diversification

## 1. PENDAHULUAN

Dalam tahun-tahun terakhir ini telah sering dilakukan pelatihan-pelatihan budi daya ikan lele

yang diselenggarakan oleh pemerintah kota Balikpapan melalui dinas yang terkait maupun oleh lembaga-lembaga masyarakat. Pelatihan budi daya ikan lele yang giat diselenggarakan ini bertujuan



untuk memberikan alternative sumber penerimaan masyarakat. Ikan lele merupakan komoditas yang paling banyak diminati masyarakat. Sementara itu ikan lele termasuk jenis ikan air tawar yang mudah dibudi dayakan (Ubaidillah & Hersulistyorini, 2010).

Budi daya ikan lele bisa dilakukan dengan pemanfaatan pekarangan rumah dengan peralatan yang sederhana. (Anisa & Ernawati, 2019; Olilingo, 2017) karena tipikal daya tahan hidup ikan lele yang cukup bagus maka program pelatihan ini disambut oleh masyarakat kota Balikpapan dengan antusias.

Sambutan masyarakat untuk melakukan budi daya ikan lele sebagai alternative sumber pendapatan masyarakat menyebabkan hasil panen ikan lele di kota Balikpapan sangat melimpah. Harga jual ikan lele pada tingkat petani sangat rendah sementara itu hasil panen melimpah. Melihat fakta dilapangan memberikan peluang untuk melakukan diversifikasi hasil panen ikan lele menjadi sumber pendapatan tambahan bagi pembudidaya ikan lele di Balikpapan., Penulis dan team dari Universitas Balikpapan berkesempatan untuk memberikan pelatihan pengolahan hasil tangkapan budi daya ikan lele menjadi makanan yang sehat, digemari karena jenis makanan yang sering dikonsumsi masyarakat serta menambah nilai gizi keluarga. Pelatihan pengolahan ikan lele menjadi makanan yang mudah diterima masyarakat dipilih olahan abon lele karena pembuatannya yang tidak sulit dan sudah terbiasa di lidah masyarakat.

## **2. METODE**

Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian masyarakat yang berisi program kegiatan inti pelatihan pembuatan abon lele adalah berupa praktek masak olahan abon dengan menggunakan peralatan dan bahan baku yang telah dipersiapkan oleh tim pengabdian kepada masyarakat dari Universitas Balikpapan.

Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan abon ikan lele antara lain baskom, wajan besar, blender untuk menghasluskan bumbu, sendok, spatula, kompor. Bahan baku yang digunakan adalah perbandingan nya ikan lele sebanyak 1 kg, 4 siung bawang putih, 4 siung bawang merah, 2 buah kemiri, , ketumbar, jahe 1 ruas ibu jari, sereh 2 batang digeprek, lengkuas secukupnya digeprek, garam penyedap rasa, 250 ml santan, asam jawa,

daun salam, daun jeruk dan gula jawa.secukupnya. Proses pembuatan abon lele tahapan-tahapannya adalah sebagai berikut:

Ikan lele yang telah dibersihkan dilumuri garam dan bawang putih halus lalu di kukus. Setelah ikan lele masak diangkat biarkan dingin lalu daging ikan lele disuwir-suawir sisihkan. haluskan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, jahe, ketumbar dan beri garam secukupnya. Tumis bumbu yang telah dihaluskan bersama daun salam dan, lengkuas, sereh dan daun jeruk. setelah bumbu harum tuangkan santan tunggu sampai mendidih. setelah bumbu mendidih masukkan ikan lele yang telah disuwir tadi, lalu aduk hingga kering dan berwarna kecoklatan. setelah itu angkat. Biarkan dingin lalu taburi bawang goreng.

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pemerintah Kota Balikpapan beserta lembaga-lembaga sosial di kota Balikpapan mulai tahun 2020 telah menggalakkan budi daya ikan lele kepada masyarakat untuk menuju tercapainya ketahanan pangan di tingkat keluarga. Sebelum tahun tersebut budi daya ikan lele sudah menjadi kegiatan sampingan, namun dengan adanya pandemi Covid 19 kembali digalakkan dengan tujuan untuk memberdayakan ekonomi keluarga yang terdampak covid serta untuk meningkatkan gizi keluarga. Pertimbangan menggalakkan budi daya ikan lele karena ikan lele termasuk mudah pemeliharaannya, mampu beradaptasi dengan lingkungan serta rasa ikan yang enak dan disukai masyarakat. Program budi daya ikan lele untuk masyarakat dengan penyediaan 50 ribu bibit ikan lele yang dibagikan kepada masyarakat melalui kelurahan-kelurahan dan RT telah dilakukan sejak tahun 2020.

Semaraknya budi daya ikan lele pada masyarakat kota Balikpapan menunjukkan bahwa masyarakat kota Balikpapan bersedia menerima dan mencoba arahan dan ajakan yang disampaikan kepada mereka dengan tujuan yang sangat baik yaitu peningkatan ekonomi keluarga. Oleh karena itu perlu pula diberikan pengetahuan tambahan pengolahan hasil budi daya ikan lele sehingga akan menambah ekonomi keluarga dan memberikan alternatif menu makanan yang enak dan bergizi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan gizi ikan lele sangat tinggi yaitu protein yang terkandung pada ikan lele sebesar 17,7%,

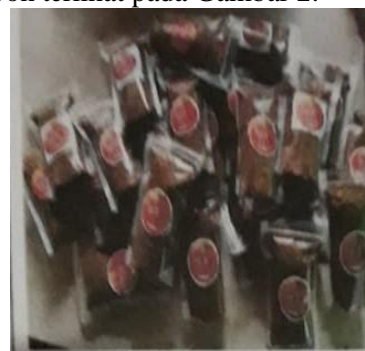
lemak (4,8 %), mineral (1,2 %), dan air (76 %) serta kandungan protein berupa asam amino yang sangat bermanfaat dalam penyerapan nutrisi makanan bagi tubuh manusia (Ubaidillah & Hersulistyorini, 2010; Amalia, 2016). Abon merupakan salah satu makanan yang menjadi lauk pendamping nasi yang disukai. Abon yang beredar di pasaran pada umumnya adalah abon daging sapi yang harganya cukup mahal dan kurang terjangkau untuk lapisan masyarakat tertentu karena sesuai juga dengan bahan baku daging sapi yang sangat mahal. Abon yang berbahan daging merupakan sumber protein yang enak dan bergizi (Musyaddad et al., 2019; Kusumayanti et al., 2012; Zaryanti Zainuddin, Nasrullah, 2017).



**Gambar 1.** Proses Pembuatan Abon Ikan

Pelatihan proses pembuatan abon lele pada Gambar 1. terlihat antusias peserta pelatihan dan menjadi perhatian peserta pelatihan dan peserta ikut terlibat dalam proses pengolahan abon lele dengan memperhatikan kebersihan dan keamanan proses produksi. Proses pembuatan abon ikan lele dimulai dengan mempersiapkan daging ikan lele, pengukusan daging ikan lele, penghalusan daging ikan lele, lalu selanjutnya pembuatan bumbu abon, pencampuran daging ikan yang telah dihaluskan dengan bumbu abon. lalu selanjutnya dilakukan penggorengan sampai daging dan bumbu tercampur dan daging berubah warna kecoklatan. Untuk menghasilkan abon lele yang tahan lama maka proses penggorengan ini harus diperhatikan yaitu daging abon kering dan berderai. Setelah selesai dimasak abon lele di pres supaya mengurangi kadar minyak pada abon. Tahapan terakhir adalah pengemasan abon lele. Setelah selesai membuat abon ikan lele, selanjutnya melakukan pengemasan abon lele supaya menarik minat pembeli. Beberapa

hal yang disampaikan dalam program pelatihan ini bahwa untuk pengemasan produk harus memperhatikan beberapa hal antara lain bahwa pada kemasan harus menampilkan gambar yang baik menarik dan tidak melanggar etika. Kemasan produk abon terlihat pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Kemasan Produk Abon Lele

#### 4. SIMPULAN

Pelatihan pembuatan abon lele sangat bermanfaat bagi masyarakat Balikpapan dan memberi peluang tambahan pendapatan serta peluang penjualannya juga cukup bagus. demikian pula dengan materi bagaimana menciptakan kemasan produk abon ikan lele yang baik dan menarik disambut antusias oleh peserta pelatihan. Peserta pelatihan menyatakan telah memahami proses pembuatan abon ikan lele karena terlibat langsung dalam proses pembuatannya. Pelatihan pengemasan produk olahan juga telah dipahami dan peserta memperoleh ilmu pemasaran produk dari nara sumber.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pengurus Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Balikpapan yang telah memfasilitasi pelatihan ini sehingga pelatihan ini bisa terselenggara dengan baik dan lancar serta LPPM Uniba Balikpapan yang telah memberi dukungan moral dan dana terhadap program pengabdian masyarakat ini.

#### DAFTAR RUJUKAN

Amalia, U. (2016). *The Effect of Long Steaming on the Quality of Physical and Chemical Crackers Dumbo Catfish (Clarias gariepinus)*. May.



- Anisa, A., & Ernawati, E. (2019). PKM Budidaya Lele Kelompok Tani Di Desa Bontomanai Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa Sulawesi Selatan. *MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.31100/matappa.v2i1.260>
- Kusumayanti, H., Astuti, W., & Broto, R. W. (2012). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Gema Teknologi*, 16(3), 119. <https://doi.org/10.14710/gt.v16i3.4706>
- Musyaddad, A., Ramadhani, A., Pratama, M. A., Juliyanto, Safitri, I., & Fitri, N. (2019). Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 04(September), 199–206.
- Olilingo, F. Z. (2017). *Budidaya Ikan Lele Dalam Pemberdayaan Masyarakat ( Percontohan Mahasiswa KKS Desa Boidu )*. 2004 (September), 268–271.
- 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), 116029. <https://doi.org/10.26714/jpg.1.2.2010>.
- Zaryanti Zainuddin, Nasrullah, D. N. (2017). Home Industri Abon Ikan Bandeng “Bolu” Desa Soreang Kabupaten Takalar. *Prosiding Seminar Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M) 2017 (Pp.506-511)*, 2017, 506–511. <http://jurnal.poliupg.ac.id/index.php/snp2m/article/viewFile/1378/1276>