
**PELATIHAN PEMBUATAN ABON DARI IKAN LELE GUNA
MENINGKATKAN HARGA JUAL**

Muhammad Aufa¹, Abdul Rozaq², Andi Rahmad Rahim³, Nur Fauziyah⁴, Sukaris⁵

¹Dosen Program Studi Akuntansi, Universitas Muhammadiyah Gresik

²Mahasiswa Program Studi Akuakultur, Universitas Muhammadiyah Gresik

³Dosen Program Studi Akuakultur, Universitas Muhammadiyah Gresik

⁴Dosen Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas Muhammadiyah Gresik

⁵Dosen Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Gresik

Email: aufa@umg.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu melalui pelatihan dan pendampingan dalam pengelolaan abon ikan lele dan menciptakan peluang usaha secara nyata di masa mendatang. Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan pengadaan alat. Metode yang digunakan adalah training of trainer (TOT), yaitu pemberian materi melalui ceramah, praktek langsung, dan pendampingan. Pemberdayaan ini telah mampu menghasilkan 3 varian rasa abon ikan lele (manis, asin dan pedas). Hasil organoleptik menunjukkan bahwa abon lele dengan rasa manis adalah yang terbaik. Abon lele terpilih memiliki kadar air 7,71%, abu 4,59%, protein 26,50%, lemak 24,12%, dan negatif dari mikroba Salmonella. Produk abon lele telah memperoleh lisensi P-IRT, berlabel dan berstandar halal. Kegiatan ini sangat bermanfaat dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu, sehingga perlu dilakukan inovasi lebih lanjut dalam pengolahan abon lele agar produk yang dihasilkan dapat memiliki kualitas yang lebih baik.

Kata Kunci: abon ikan lele, kelompok tani, pemberdayaan wanita

1. PENDAHULUAN

Desa Glatik adalah salah satu desa yang ada dikecamatan Ujung Pangkah, kabupaten Gresik. Kondisi wilayah desa Glatik adalah dataran rendah, sebagian lahan produktif digunakan sebagai untuk persawahan, dan jenis tanah adalah regosol. Desa Glatik merupakan desa terkecil dikecamatan ujung pangkah. Terdiri dari satu pendukuhan, 11 RT dan 4 RW. Desa Glatik berbatasan dengan Desa Ketapang lor dari sebelah utara, sedangkan dari sebelah arah selatan berbatasan dengan Desa Golokan, dan dari arah barat berbatasan dengan Desa Bolo, sedangkan dari arah timur berbatasan langsung dengan Desa Tanjangan. Luas wilayah Desa Glatik adalah 2,450 Ha, yang dari luas tersebut mayoritas kepemilikan lahan milik sendiri yang pemanfaatannya digunakan sebagai lahan pertanian, baik petani padi, jagung, dan kacang.

Desa Glatik ini memiliki pemandangan yang sangat segar karena dikelilingi lahan pertanian yang sangat hijau, dengan mempunyai asset lahan hijau pertanian.

Namun sayangnya masyarakat masih belum bisa berfikir lebih kreatif untuk mengolah hasil pertanian yang telah ditanami berbagai macam tanaman. Hal ini sangat berpengaruh terhadap kehidupan masyarakat terutama sebagai mata pencaharian yang mayoritas sebagai petani. Kondisi demikian jika dibiarkan dalam kurun waktu yang panjang akan mengancam keberlangsungan hidup masyarakat. Terlebih jika berbicara tentang pemenuhan pangan. Produksi pangan yang mengalami penurunan dari waktu ke waktu akan mengarah kepada semakin melemahnya ketahanan pangan masyarakat. Seharusnya, ada upaya untuk berjuang menyelamatkan pangan petani. Bersama-sama melalui kerjasama yang solid antara alam dan masyarakat maka akan bertemu titik terang solusi.

Mengenai bidang kelembagaan pertanian di Desa Glatik. Para petani memiliki wadah lembaga berupa kelompok tani. Melalui kelompok tani para petani diharapkan mampu membangun kemandirian. Keanggotaan dari kelompok tani tersebut terdiri dari 25 petani. Kelompok tani tersebut yang paling berperan di Desa Glatik, namun keberadaannya tidak terlihat. Ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) adalah salah satu ikan air tawar yang paling banyak diminati serta dikonsumsi oleh masyarakat (Estellita & Andriani 2014). Ikan ini memiliki beberapa keunggulan, yaitu harga yang murah, pertumbuhan yang cepat, kemampuan beradaptasi terhadap lingkungan yang tinggi, rasa yang enak dan kandungan gizi yang cukup tinggi.

Selain keunggulan, secara umum ikan memiliki kekurangan, yaitu memiliki kandungan air yang tinggi, pH tubuh yang mendekati netral, dan adanya kandungan asam lemak tak jenuh sehingga menyebabkan daging ikan mudah rusak dan mengalami proses oksidasi yang mengakibatkan bau tengik. Kekurangan-kekurangan tersebut dapat menghambat penggunaannya sebagai bahan pangan.

Mengatasi hal tersebut, maka diperlukan proses pengolahan untuk menambah nilai makanan, baik dari segi gizi, rasa, bau, bentuk, maupun daya awetnya melalui pembuatan abon lele yang dilakukan melalui proses pengeringan, sehingga dapat menjadi alternatif dalam menghindari kerusakan yang terjadi pada daging ikan (Rohmawati, 2016). Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang umumnya dibuat dari daging ikan yang disuwir-suwir ditambahkan bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan, dan pengepresan serta mempunyai bentuk lembut, rasa enak dan daya awet yang relatif lama mencapai lebih dari enam bulan.

Pada prinsipnya abon merupakan suatu proses pengawetan, yaitu kombinasi antara perebusan atau pengukusan dan penggorengan dengan menambahkan bumbu-bumbu dan memiliki warna, aroma, tekstur dan cita rasa yang khas serta memiliki daya simpan yang cukup lama. Abon ikan dapat digunakan sebagai alternatif lain penganeekaragaman produk olahan dalam penyajian, selain

karena praktis, juga rasanya yang enak. Mudahnya memperoleh bahan baku yang dapat ditemukan di pasar bahkan bisa dibudidayakan sendiri serta peralatan yang dibutuhkan dalam pengolahan abon lele yang relatif sederhana sehingga untuk memulai usaha ini relatif tidak memerlukan biaya investasi yang besar, dan usaha dapat dilakukan dalam skala usaha kecil.

2. METODE PENELITIAN

Tahapan langkah pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini diawali dengan pendekatan terpadu yang dilakukan dari proses awal sosialisai dan rencana selama kegiatan berlangsung secara efektif kurang lebih 8 bulan. Pada sosialisasi awal, tim mengundang ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok wanita tani Indah Sari di Kelurahan Rejosari Tenayan Raya untuk mensosialisasikan kegiatan yang dilaksanakan agar terjadi komunikasi yang efektif dan timbal balik.

Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan adalah training of trainer (TOT) dengan pemberian materi melalui ceramah dan praktek langsung, serta pendampingan. Hal ini dilakukan karena transfer pengetahuan lebih mudah sampai dengan baik.

Abon lele kemudian dikemas dalam plastik dan di tutup rapat, dan dilakukan penglabelan dan standarisasi halal. Setelah itu abon di simpan dalam suhu ruang dan akan diuji setelah satu hari pembuatan. Waktu dan tempat: 14 maret 2020, bertepatan di balai Desa Glatik Pukul : 09-30 - selesai

Bahan Yang Digunakan

- 1 kg ikan lele
- 25 g bawang merah
- 10 g jahe
- 5 g ketumbar
- 5 batang serai
- 25 g bawang putih
- 10 g lengkuas
- 5 g kunyit
- 5 lembar daun salam
- Minyak goreng
- 340 gr gula pasir (untuk 1 kg daging ikan yang sudah diperas)
- 30 g garam (untuk 1 kg daging ikan yang sudah dikukus)

Alat Yang Digunakan

- Pisau
- Telenan
- Baskom
- Penggiling bumbu
- Tirisan
- Wajan
- Sendok

- Kompor
- Garpu
- Panci/ kukusan
- Spiner

Cara Membuat

1. Pilih ikan segar, disiangi dan dibersihkan
2. Rebus atau kukus ikan lele sampai matang
3. Pisahkan ikan dari tulang dan durinya, lalu dicabik-cabik pakai garpu
4. Haluskan semua bumbu, kecuali daun salam dan serai, dicampurkan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam ikan, aduk sampai merata
5. Goreng abon dengan api kecil sampai berwarna kecoklatan dan garing
6. Angkat dan ditiriskan, dimasukkan abon dalam alat pres, ditekan sampai minyak keluar dan abon menjadi kering
7. Abon didinginkan dan siap untuk disajikan
8. Kemas dalam plastic agar tahan lama

Agar pelaksanaan pembuatan abon lele dapat terlaksana dengan baik, maka diperlukan partisipasi ibu-ibu melalui:

1. ibu-ibu bersedia diberikan informasi dan wawasan tentang manfaat, kandungan gizi dari produk olahan abon lele serta prospek pemasarannya
2. mengikuti pelatihan seperti penggunaan alat, pengelolaan ikan lele dumbo, pengemasan, labelisasi, standar halal dan pemasaran

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan telah dilaksanakan di Desa Glatik Kecamatan Ujung Pangkah Kabupaten Gresik untuk mencari solusi dari permasalahan yang ada dan memberdayakan ibu-ibu. Melalui pembuatan abon lele dengan memanfaatkan komoditi lokal diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keahlian ibu-ibu tersebut, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan membantu keluarga dalam meningkatkan perekonomian. Kegiatan dimulai dari tahap persiapan (pengadaan alat), pelaksanaan di lapangan dan pelaporan. Secara garis besar kegiatan pelatihan terbagi menjadi dua, yaitu pelatihan pembuatan produk abon lele dan manajemen usaha.

Program kerja yang dilaksanakan oleh mahasiswa/i KKN Tematik kelompok 21 Universitas Muhammadiyah Gresik sudah dijelaskan pada bagian sebelumnya. Metode yang digunakan, yaitu metode yang melibatkan masyarakat mulai dari tahap perencanaan, Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual ikan lele yang semula hanya di jual dalam produk mentah menjadi hasil produk matang atau siap saji, yang bisa meningkatkan perekonomian di Desa Glatik. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual ikan lele yang semula hanya di jual dalam produk mentah menjadi hasil produk matang atau siap saji, yang bisa meningkatkan perekonomian di Desa Glatik. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual ikan lele yang semula hanya di jual dalam produk mentah menjadi hasil produk matang atau siap saji, yang bisa meningkatkan perekonomian di Desa Glatik. pelaksanaan, pemanfaatan.

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual ikan lele yang semula hanya di jual dalam produk mentah menjadi hasil produk matang atau siap saji, yang bisa meningkatkan perekonomian di Desa Glatik.

Sebelum dilakukan kegiatan pelatihan dan pendampingan, produk abon lele yang dihasilkan oleh mitra masih memiliki varian rasa manis (original) dengan tekstur, warna yang kurang menarik dan aroma produk yang masih tercium bau ikan serta produk dikemas secara sederhana di wadah cup es krim yang berukuran kecil.

DedikasiMU (Journal of Community Service)

Volume 3, Nomor 2, Juni 2021

Produk yang dibuat juga belum ada label produk yang harus sesuai dengan standar label pangan, sehingga hal ini akan sulit untuk memasarkan produk ke skala menengah bahkan skala besar. Produk yang dihasilkan, secara kasat mata masih memiliki kadar air yang cukup tinggi sehingga akan memudahkan jamur dan bakteri berkembang. Hal ini mempersingkat daya simpan produk terkait masa kadaluarsa.

Manajemen penjualan yang masih di sekitaran kawasan tempat tinggal dan masih kurangnya peminat akan produk, mengakibatkan hasil penjualan lebih banyak ruginya dari pada untungnya. Hal ini mendapatkan perhatian dari tim perlu adanya peningkatan hasil produk dari segi tekstur, warna dan aroma, pengemasana dalam wadah yang baik, penglabelan dan standar halal serta manajemen pemasaran yang baik. Pada tahap pelatihan dan pendampingan dilakukan TOT dan demonstrasi langsung dalam pembuatan abon lele kepada mitra dengan penambahan beberapa komposisi rempah dan tekni pengolahan. Setelah beberapa kali percobaan, maka diperoleh hasil dengan 3 varian rasa, yaitu manis (original), asin dan pedas yang bertujuan untuk meningkatkan jenis produksi.

Abon merupakan produk pangan yang sudah lama dikenal masyarakat yang termasuk dalam golongan makanan ringan atau lauk yang siap saji dan diolah sedemikian rupa dengan karakteristik yang kering, renyah dan gurih.



Gambar 1. Pelatihan pembuatan Abon Lele

4. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari kegiatan-kegiatan yang telah kami laksanakan di desa Glatik yaitu mulai tanggal 2 februari – 15 Maret 2020, banyak pelajaran yang bisa diperoleh. KKN diadakan sebagai bentuk pengabdian mahasiswa kepada masyarakat dengan menerapkan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh di bangku kuliah. Tetapi tidak hanya itu saja, peran serta masyarakat juga turut menjadi kunci suksesnya semua kegiatan yang dilaksanakan. Kekompakan, komunikasi dan kerja sama tim juga ikut berpengaruh pada suksesnya kegiatan yang dilaksanakan. Rasa saling menghargai dan menghormati sangat dibutuhkan untuk menjaga agar mahasiswa tetap bersatu.

Kami menyadari bahwa kontribusi yang kami berikan kepada masyarakat masih kurang optimal. Hal tersebut terjadi karena keterbatasan internal maupun eksternal yang masih belum dapat kami selesaikan. Meskipun demikian, kami telah berusaha semaksimal mungkin memberikan semua hal yang terbaik dalam melaksanakan KKN di desa Glatik ini. Diharapkan kegiatan-kegiatan yang telah kami laksanakan dapat membawa desa ini menjadi desa yang lebih maju dan makmur.

B. Saran

Dengan tujuan untuk memberikan masukan serta partisipasi demi kemajuan dalam meningkatkan taraf dan mutu organisasi, kami mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Muhammadiyah Gresik memberikan beberapa saran kepada berbagai pihak yang terkait dalam pelaksanaan KKN ini yang diharapkan dapat berguna untuk peningkatan mutu dan kualitas semua pihak, antara lain:

1. Kepada masyarakat desa Glatik dapat memelihara dan menjaga tali silaturahmi, rasa persaudaraan, kerjasama dan semangat gotong-royong.
2. Diharapkan masyarakat dapat melanjutkan program-program yang telah dirintis oleh mahasiswa KKN serta dapat menerapkan konsep pelaksanaan kegiatan sebagaimana yang telah dilakukan oleh mahasiswa KKN.
3. Mahasiswa hendaknya mampu menyiapkan diri baik dari segi mental/spiritual, fisik, serta kemampuan kognitif, afektif dan psikomotorik untuk dapat bersosialisasi dan menyesuaikan diri dalam hidup bermasyarakat.

4. Mahasiswa hendaknya menanamkan sikap tanggung jawab, mandiri, rendah hati, sikap saling menghargai dan menghormati, sikap kekeluargaan dan kebersamaan dan selalu bekerjasama dalam kelompok (team work).

DAFTAR PUSTAKA

- Harianti, R., & Tanberika, F. S. 2018. Pemberdayaan wanita tani melalui produksi abon ikan lele. *JPPM (Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 5(2), 167-180.
- Hidayat, Jufriyanto, M., Wasiur, A., & Ningtyas, A. H. P. (2020). Analysis Of Load Variations On ST 60 Steel Using Vickers Method. 05(02), 5–9.
- Pahlawan, I. A., Arifin, A. A., Marlina, E., & Irawa, H. (2021). Effect of welding electrode variation on dissimilar metal weld of 316l stainless steel and steel ST41 Effect of welding electrode variation on dissimilar metal weld of 316l stainless steel and steel ST41. *Materials Science and Engineering*, 1010. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/1010/1/012001>