



Contents list available at JAKP website

Jurnal Abdimas Kesehatan Perintis

Journal homepage: <https://jurnal.stikesperintis.ac.id/index.php/JAKP>



Diversifikasi Produk Olahan Lele Sebagai Alternatif Usaha Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Selama Pandemi Covid-19

Rifka Putri Andayani*, Rizka Ausrianti

Prodi DIII Keperawatan, STIKes MERCUBAKTIJAYA Padang

Article Information

Submission : Oct, 10, 20
Revised : Des, 15, 20
Accepted : Des, 20, 20
Available online : Jan, 25, 21

Keywords

Lele, bakso, bisnis, nugget,
Catfish, meatballs, business

Correspondence

Email :
rifkaputriandayani@gmail.com

ABSTRACT

Program pengabdian kepada masyarakat ini telah dilaksanakan pada mitra Lele Syariah di perumahan Melati Arenatama Selaras Lubuk Minturun. Mitra memiliki kolam ikan lele dan mengalami penurunan pendapatan dari hasil penjualan lele karena pandemi COVID-19, sehingga berdampak pada penghasilan mitra. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk mengembangkan usaha pengelola lele agar produksinya lebih baik dan perluasan jaringan pemasaran. Metode yang dilakukan pada pengabdian masyarakat ini adalah dengan memberikan transfer ilmu terkait diversifikasi produk olahan ikan lele menjadi bakso dan nugget lele dengan kemasan (*packing*) yang lebih menarik serta memberikan pelatihan manajemen bisnis dan pemasaran produk secara intensif berbasis teknologi. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu mitra mampu melakukan pengolahan produk dari bahan dasar ikan lele segar menjadi produk olahan bakso dan nugget lele. Produk olahan ini telah diproduksi dan didistribusikan oleh mitra serta mampu menjadi nilai tambah dibandingkan dengan penjualan ikan lele mentah.

This community service program has been implemented in Lele Syariah partners in the Melati Arenatama Selaras Lubuk Minturun. Partners have catfish ponds and have experienced a decrease in income from selling catfish due to the COVID-19 pandemic, which has an impact on partner income. The method used in this community service is by providing knowledge transfer related to the diversification of catfish processed products into meatballs and catfish nuggets with more packaging and providing training in business management and product marketing intensively based on technology. The result of this community service activity is

that partners are able to process products from the basic ingredients of fresh catfish into processed meatball products and catfish nuggets. This processed product has been produced and distributed by partners and is able to be a value added compared to selling raw catfish.

PENDAHULUAN

Kota Padang adalah salah satu daerah di Provinsi Sumatera Barat yang memiliki keanekaragaman makanan khas daerah. Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Provinsi Sumatera Barat (2018) menjelaskan bahwa tingkat konsumsi ikan mengalami peningkatan 24 kilogram per kapita pada tahun 2011 menjadi 33 kilogram per kapita tahun 2015. DKP menjelaskan bahwa meningkatnya jumlah konsumsi ikan pada masyarakat adalah karena masyarakat mulai menyadari bahwa sumber protein hewani yang dibutuhkan untuk kesehatan terdapat pada ikan. Angka konsumsi ikan dapat menunjukkan seberapa besar daya konsumsi ikan masyarakat (Putra & Ismail, 2018). Angka konsumsi ikan yang tinggi dapat diindikasikan dengan terpenuhinya kebutuhan protein pada masyarakat. Karena ikan merupakan salah satu sumber protein yang tinggi. Hal yang sama juga disampaikan oleh Fuadi dan Sami (2020) bahwa peningkatan kebutuhan akan protein hewani setiap tahunnya terjadi karena kesadaran masyarakat Indonesia dalam mengkonsumsi ikan.

Pemerintah juga menggalakkan kepada masyarakat untuk mengkonsumsi ikan. Berbagai jenis sajian makanan dari ikan sudah disajikan pada acara-acara tertentu dan rumah makan dengan menu andalannya banyak dikunjungi oleh masyarakat. Salah satu ikan air tawar yang banyak pengunjung di Kota Padang yaitu makanan dari ikan lele. Hal ini terlihat dari jumlah kunjungan masyarakat pada rumah serta warung-warung pecel lele pada malam hari sudah banyak dipenuhi pengunjung. Kenaikan harga daging sapi, kambing ataupun ayam membuat lele menjadi alternatif makanan yang bisa dikonsumsi karena harganya yang lebih murah dan kandungan protein hewani yang baik.

Pemeliharaan ikan lele dapat dilakukan pada lahan yang terbatas menggunakan terpal dengan pemanfaatan halaman rumah

atau lahan rumah yang masih kosong. Budidaya ikan lele memiliki prospek yang menguntungkan, karena ikan lele merupakan makanan yang dikonsumsi setiap hari dan langsung habis sehingga permintaannya akan selalu meningkat (Sudaryati et al., 2017). Selain itu harganya lebih terjangkau dengan gizi yang tinggi menjadikan lele sebagai salah satu pilihan menu makanan dalam masyarakat (Kresnasari et al., 2019).

Lokasi usaha "Lele Syariah" ini lebih kurang 3 km dari kantor Walikota Padang dan 14 km dari pusat perbelanjaan Kota Padang serta 8 km dari perguruan tinggi pengabdian. Berdasarkan hasil wawancara dan hasil observasi pengabdian kepada pemilik usaha, persoalan yang mendasar pada usaha ini adalah mitra dalam meyalurkan hasil panen hanya menggunakan kemampuan sendiri dengan media orang yang berdatangan dan mendapatkan informasi dari orang lain. Hasil panen lele dipasarkan pada penduduk setempat dan beberapa warung setempat sehingga pergerakan usaha berjalan lambat. Belum adanya kerja sama dengan berbagai pihak membuat mitra terbatas dalam memasarkan hasil panen lele. Keterbatasan mitra dalam menggunakan media sosial juga menjadi faktor pendukung lambatnya pemasaran panen lele. Penjualan lele yang dilakukan oleh mitra yaitu lele mentah atau lele segar sehingga konsumen perlu untuk mengolahnya sebelum dikonsumsi. Menyajikan dan memasarkan olahan makanan dari bahan dasar ikan lele dapat dijadikan alternatif pilihan menu sehingga dapat memudahkan konsumen dalam memenuhi kebutuhannya serta kurangnya inovasi dalam teknologi pengemasan (*packing*).

Mitra memiliki 2 kolam terpal yang terdiri dari ukuran kolam 2,7 m x 2 m dan 3,5 m x 2 m. Kolam ini dibuat pada lahan tanah 57,5 m². Akses ke jalan raya dari tempat usaha ini yaitu 2 km dan ke pusat perbelanjaan di Kota

Padang yaitu pasar raya Padang 14 km dan pusat perbelanjaan pada pasar terdekat yaitu pasar pagi Lubuk Minturun dengan jarak 2,3 km (Gambar. 1)

Usaha “Lele Syariah” ini mengalami berbagai kendala pada masa pandemi COVID-19 ini. Permintaan konsumen menjadi menurun, beberapa rumah makan banyak yang tutup. Hal ini memberikan dampak terhadap usaha lele. Penjualan lele menjadi berkurang dan berdampak terhadap perekonomian keluarga. Oleh karena itu, tim pengabdian melakukan transfer ilmu tentang diversifikasi produk olahan ikan lele untuk meningkatkan pendapatan mitra akibat dampak pandemi COVID-19.



Gambar 1. Kolam Lele Syariah Mitra

Melakukan diversifikasi produk olahan ikan lele merupakan langkah yang tepat dalam meningkatkan nilai jual dari hasil panen ikan lele, jika dibandingkan dengan menjual hasil panen lele berupa ikan segar secara langsung dibandingkan dengan yang sudah mengalami proses pengolahan menjadi makan lain yang lebih menarik. Menurut Mahardana et al., 2015 menjelaskan bahwa hasil olahan lele lebih menguntungkan dibandingkan dengan hasil panen ikan lele segar tanpa olahan. Nilai tertinggi dari hasil penjualan menurut Mahardana et al., 2015 yaitu penjualan abon lele yang mencapai Rp. 38.250 per Kg dibandingkan dengan keuntungan menjual lele segar Rp. 11.550 per kg. Hasil diversifikasi produk olahan ikan

lele memiliki potensi dan nilai ekonomi yang tinggi (Putra & Ismail, 2018). Konsumen atau masyarakat saat ini lebih tertarik terhadap hal-hal yang baru dan unik, sehingga melakukan diversifikasi produk olahan ikan lele dapat menjadi salah satu solusi dalam meningkatkan pendapatan masyarakat terutama kepada masyarakat yang memiliki penurunan pendapatan akibat pandemi COVID-19.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

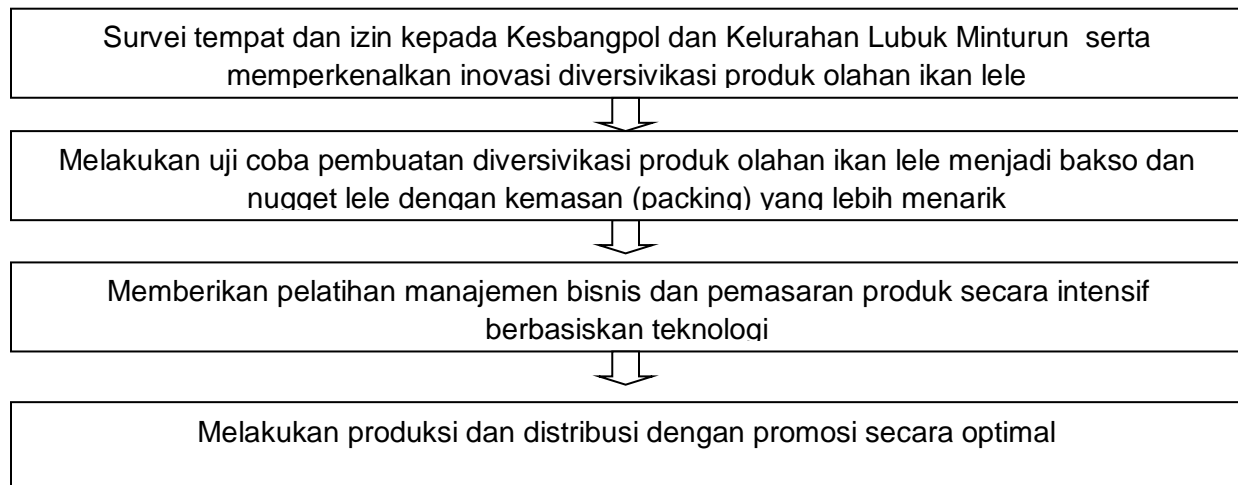
Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan pada mitra Lele Syariah di Perumahan Melatin Arenatama Selaras Lubuk Minturun. Kegiatan ini dilaksanakan selama 3 bulan mulai dari bulan Agustus sampai bulan Oktober 2020. Metode yang dilakukan pada pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut: (1) Pengumpulan data berupa wawancara dengan mitra, observasi lapangan, ukuran kolam, jumlah bibit lele yang dibudidayakan, penghasilan mitra, pemasaran dan data lainnya. (2) Persiapan : Pada tahapan ini tim mempersiapkan diri yang terdiri dari 2 orang tim ditambah dengan 2 orang mahasiswa dari STIKes MERCUBAKTIJAYA Padang. (3) Pelaksanaan kegiatan : (a) Kegiatan dimulai dengan tahap pengenalan, pelatihan, bimbingan dan sosialisasi kepada mitra. Materi yang dibagikan kepada mitra yaitu pelatihan budidaya lele, pengolahan paska panen dan diversifikasi serta inovasi olahan makanan berbahan dasar ikan lele. (b) Mencarikan pasar produksi panen lele dengan membina hubungan kerjasama ke beberapa konsumen pasar seperti rumah makan dan warung-warung pecel lele. (c) Mengarahkan mitra untuk melakukan diversifikasi ikan lele dengan mengolah lele menjadi olahan makanan yang lebih kreatif dengan membuat bakso dan nugget lele dengan kemasan (*packing*) yang lebih menarik. (d) Membuat jejaring kerjasama dengan pemasaran berbasis teknologi. (4) Evaluasi diharapkan mitra mampu mengimplementasikan ilmu yang sudah diperoleh dan pihak akademisi tetap melakukan monitoring dan evaluasi terhadap usaha lele mitra sesuai dengan target yang

telah ditetapkan (Gambar 2).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan merupakan salah satu sumber bahan pangan yang melimpah di Indonesia, baik ikan laut, ikan payau maupun ikan air tawar. Fuadi dan Sami (2020) menjelaskan bahwa kesadaran akan mengkonsumsi ikan dan mengetahui akan manfaat ikan dari masyarakat sudah meulai meningkat. Salah satu jenis ikan air tawar yang menjadi komoditas unggulan adalah ikan lele. Ikan air tawar memiliki beberapa kelebihan terutama dalam bdidaya ikan, tingkat mortalitas yang lebih rendah dan laju pertumbuhan yang lebih tinggi (Putra & Ismail, 2018). Ikan lele memiliki kandungan protein yang sangat

bermanfaat untuk kesehatan (Listyarini et al., 2018). Protein berfungsi oleh tubuh untuk proses pertumbuhan, pengganti sel jaringan yang rusak serta untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Protein terkandung dalam asam amino esensial dan non esensial. Asam amino esensial adalah asam amino yang dibutuhkan untuk berlangsungnya proses biokimiawi yang terjadi di dalam tubuh, sedangkan asam amino non esensial tidak dapat diproduksi oleh tubuh sehingga untuk mendapatkannya harus dikonsumsi dari luar dan masuk ke dalam tubuh (Astiana et al., 2015). Selain mengandung protein, ikan lele juga mengandung asam lemak tak jenuh yang bermanfaat untuk jantung (Asriani et al., 2019) (tabel 1).



Gambar 2. Metode Penerapan Pengabdian Kepada Masyarakat

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupa diversifikasi produk olahan ikan lele berupa bakso dan nugget lele. Pengolahan ikan lele menjadi produk ini mampu meningkatkan nilai tambah dalam penjualan mitra, jika dibandingkan dengan menjual secara mentah per kilogramnya.

Usaha produk olahan makanan semakin berkembang, diversifikasi produk olahan makanan dari ikan seperti dibuat menjadi kerupuk, nugget, bakso atau otak-otak sehingga produk yang dihasilkan menjadi lebih tahan lama (Rijal, 2017). Nugget merupakan salah satu makanan siap saji

yang praktis untuk dihidangkan. Nugget membutuhkan waktu 1-3 menit untuk proses penggorengan karena sudah melewati proses setengah matang dari awal pengolahan (Justisia & Adi, 2013). Nugget yang biasa beredar di masyarakat adalah nugget dengan bahan dasar daging ayam. Tetapi meningkatnya harga daging dipasaran saat ini membuat ikan dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif untuk membuat nugget dengan bahan dasar ikan (Kresnasari et al., 2019). Justisia dan Adi (2013) menjelaskan bahwa nugget ikan dibuat dari bahan dasar ikan, kemudian digiling dan diberi dengan bumbu-bumbu. Setelah itu

nugget bisa dicetak sesuai dengan selera dengan bentuk yang menarik lalu dibekukan. Nugget bisa digoreng kapanpun sesuai selera.

Tabel 1. Komposisi Kandungan Gizi Ikan Lele

No	Komposisi	Jumlah (%)
1	Protein	17,7
2	Lemak	4,8
3	Mineral	1,2
4	Karbohidrat	0,3
5	Air	76

Sumber: Astawan (2008) dalam Rahayu, Piranti dan Sihwaningrum (2019)

Diversifikasi produk olahan ikan lele menjadi bakso lele mampu meningkatkan pendapatan mitra dalam penjualan. Dalam satu kilogram ikan lele dapat menghasilkan 5 sampai 6 kotak kecil dengan harga Rp.10.000. Penjualan yang diperoleh oleh mitra dalam 1 kilogram lele menjadi Rp.50.000. Sedangkan untuk pengolahan ikan lele menjadi nugget lele juga

meningkatkan pendapatan mitra. Satu kilogram ikan lele dapat menghasilkan 4 kotak nugget lele dengan berat 200 gram/pak. Harga dalam satu kotak dijual oleh mitra Rp.13.000, sehingga dalam 1 kilogram lele mitra mendapatkan penjualan Rp.52.000.

Mitra tampak antusias dalam pelaksanaan transfer ilmu dan pelatihan melakukan diversifikasi produk olahan ikan lele menjadi olahan bakso dan nugget lele. Transfer ilmu ini memberikan nilai tambah ikan lele sehingga bisa meningkatkan penjualan mitra. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dianggap oleh mitra sebagai solusi yang kreatif dan inovatif dalam memecahkan permasalahan yang dialami oleh mitra selama pandemi COVID-19 ini.

Harapan dari tim pengabdian masyarakat adalah diharapkan mitra dapat menerapkan, memproduksi dan mendistribusikan produk olahan ikan lele dengan bantuan teknologi dan bantuan penjualan secara online. Promosi harus ditingkatkan karena merupakan ujung tombak dari pemasaran dan meningkatkan produksi hasil olahan ikan lele.



Gambar 3. Bahan dan Pembuatan Nugget dan Bakso Lele

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengabdian masyarakat yang telah dilakukan kepada mitra dapat disimpulkan bahwa kegiatan transfer ilmu tentang diversifikasi produk olahan ikan lele mampu diterapkan dan dilaksanakan oleh mitra sesuai dengan demonstrasi yang sudah dilakukan. Produk olahan ikan lele berupa bakso dan nugget lele mampu meningkatkan value added

dibandingkan dengan penjualan ikan lele segar dan mentah.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pelaksanaan kegiatan ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih kepada Yayasan dan STIKes MERCUBAKTIJAYA Padang, LPPM STIKes MERCUBAKTIJAYA Padang

telah membantu dan memfasilitasi kegiatan pengabdian masyarakat



Gambar 4. Proses Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele



Gambar 5. Hasil Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele



Gambar 6. Label Penjualan Hasil Diversifikasi Olahan Lele Mitra

REFERENSI

- Asriani, A., Santoso, J., & Listyarini, S. (2019). Nilai Gizi Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepenus*) Ukuran Jumbo. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 1(2), 77. <https://doi.org/10.15578/jkpt.v1i2.7257>
- Astiana, I., Suwandi, R., Suryani, A. A., & Hidayat, T. (2015). 2366-4433-1-Pb(1). 4(April), 49–57.
- Fuadi, A., & Sami, M. (2020). Ikan lele merupakan ikan air tawar yang teknologi budidayanya relatif mudah dikuasai masyarakat dengan modal usaha yang cukup rendah , dan dapat dibudidayakan dalam kondisi terpal . Habitatnya di sungai dengan arus air yang hari . Pada siang hari , ikan l. *Journal Vokasi*, 4(1).
- Justisia, S. R. W. A. H., & Adi, A. C. (2013). Peningkatan Daya Terima dan Kadar Protein Nugget Substitusi Ikan Lele dan kacang Merah. *Chemistry Progress*, 6(1).
- Kresnasari, D., Mustikasari, D., & Kurniawati, A. (2019). Pembuatan Nugget Ikan (Fish Nugget) Sebagai Salah Satu Usaha Deferensiasi Pengolahan Ikan Di Sekolah Alam Banyu Belik. *Cendekia : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 42. <https://doi.org/10.32503/cendekia.v1i2.589>
- Listyarini, S., Asriani, A., & Santoso, J. (2018). Konsentrat protein ikan lele dumbo (*Clarias Gariepenus*) afkir dalam kerupuk melarat untuk mencapai sustainable development goals. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 19(2), 106–113. <https://doi.org/10.33830/jmst.v19i2.113.2018>
- Mahardana, I., Ambarawati, I., & Ustriyana, I. (2015). Analisis Nilai Tambah Usaha Olahan Ikan (Kasus Pada Kelompok Pengolah Dan Pemasar Dwi Tunggal di Banjar Penganggahan, Desa Tengkadang, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan). *E-Journal Agribisnis dan Agrowisata (Journal of Agribusiness and Agritourism)*, 4(2), 56–64.
- Putra, D. E., & Ismail, A. M. (2018). Diversifikasi Ikan Lele Menjadi Produk Olahan Pangan dalam Meningkatkan Kesejahteraan Petani Lele. *University Research Colloquium*, 1(1), 385–391.
- Rijal, M. (2017). Diversifikasi Produk Olahan Ikan bagi Ibu-Ibu Nelayan di Dusun Mamua Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Biology Science & Education*, 6(2), 159–170.
- Sudaryati, D., Heriningsih, S., Rusherlistyani,), Akuntansi, J., Ekonomi, F., Bisnis, D., Veteran, U., Alamat, Y., Swk, J., & Lingkar, (. (2017). Peningkatan Produktivitas Kelompok Tani Ikan Lele Dengan Teknik Bioflok Improving Productivity of Catfish Farmer Group With Biofloc Technique. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 109.