

Pemberdayaan Pengusaha Muda Diversifikasi Ikan Lele ke Produk Abon dan Keripik di Kabupaten Nganjuk

Empowerment of Young Entrepreneurs on Catfish Diversification to Floss and Chips product in Nganjuk Regency

Estin Roso Pristiwanigsih¹, Fitri Krismiratsih², Suwinda Fibriani³, Geri Barnas Saputra⁴
Mentari Nirmala Hapsari⁵, Salsabila Pramesti⁶, Ela Oktafia Zuliana⁷

¹estin@polije.ac.id, Politeknik Negeri Jember

²fitri.krismiratsih@polije.ac.id, Politeknik Negeri Jember

³suwinda@polije.ac.id, Politeknik Negeri Jember

⁴geri.barnas@polije.ac.id, Politeknik Negeri Jember

⁵mentarinirmala1@gmail.com, Politeknik Negeri Jember

⁶salsabilapramesti53@gmail.com, Politeknik Negeri Jember

⁷elazuliana96@gmail.com, Politeknik Negeri Jember

ABSTRAK

Tujuan dari penulisan ini adalah untuk menciptakan wirausaha muda produk ikan lele, abon dan keripik di Kabupaten Nganjuk. Petani lele di Kabupaten Nganjuk yang memiliki potensi produksi yang sangat baik untuk meningkatkan nilai tambah pada produksi lele. Kegiatan ini dilakukan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada wirausaha muda yang berjumlah 30 orang. Wirausaha muda mempunyai kriteria 1) Berumur 20 sampai 30 tahun, 2) Pengusaha muda yang tergabung dalam usaha mikro di Kabupaten Nganjuk, 3) Memiliki minat terhadap produk ikan lele, 4) Memiliki 50% pengusaha muda yang membuat produk ikan lele. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah analisis masalah, analisis kebutuhan, perancangan inovasi lele, implementasi, pendampingan dan pelatihan, serta monitoring dan evaluasi. Pengabdian masyarakat memberikan informasi cara pembuatan abon dan keripik berbahan dasar ikan lele. Kegiatan ini juga memperkenalkan cara membuat branding dan pemasaran. Hal ini dilakukan di Dinas Koperasi Kabupaten Nganjuk. Program ini akan membantu kondisi perekonomian yang membuka lapangan pekerjaan baru bagi mereka yang belum mempunyai pekerjaan. Seluruh anggota dalam Pengabdian akan melakukan kegiatan pelatihan dan monitoring kegiatan.

Kata kunci — Abon, Keripik, Lele, UMKM, Nganjuk

ABSTRACT

The purpose of this paper is to create young entrepreneur by catfish product, floss and chips in Nganjuk Regency. There are many catfish farmer's in Nganjuk, about. It done to give training and accompaniment to young entrepreneur, 30 people. They has some criteria 1)They are 20 until 30 years old, 2)Young entrepreneur joined in micro business Nganjuk Regency, 3)The have interest in catfish product, 4)It has 50% young entrepreneur who create catfish product. The method used problem analysis, need analysis, innovation planning, mentoring and training, as well as monitoring and evaluation. Community service gave information how to make floss and chips based on catfish. We also introduce how to make branding and marketing. It done in Dinas Koperasi Nganjuk Regency. This program will help economy condition that make a new job for person who did not have. All of member community service will control activities and help department of government in Nganjuk Regency.

Keywords — Catfish, Floss, Chips, Micro business, Nganjuk



© 2024. Estin Roso Pristiwanigsih, Fitri Krismiratsih, Suwinda Fibriani, Geri Barnas Saputra,
Mentari Nirmala Hapsari, Salsabila Pramesti, Ela Oktafia Zuliana



Creative Commons
Attribution 4.0 International License

1. Pendahuluan

Kabupaten Nganjuk merupakan Kabupaten yang terkenal dengan sektor pertanian diantaranya tanaman pangan, tanaman hortikultura, peternakan, dan perikanan. Banyaknya potensi alam yang dimiliki oleh Kabupaten Nganjuk salah satunya dibidang perikanan. Salah satu potensi perikanan adalah ikan lele, hal tersebut tentu saja dapat dimanfaatkan menjadi peluang untuk mengembangkan usaha dan meningkatkan perekonomian masyarakat. Ikan lele adalah ikan yang produksinya paling banyak di Kabupaten Nganjuk, dimana pada tahun 2021 produksi ikan lele di Kabupaten Nganjuk mencapai 9.373.000 kg [1]

Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan yang hidup di air tawar yang memiliki ciri-ciri warna kehitaman dengan bentuk tubuh yang panjang serta pipih kebawah, insang yang berukuran kecil yang terletak dibagian belakang kepala. Ikan lele merupakan jenis ikan yang selalu berhibernasi dan diketahui memiliki kadar lemak yang tinggi. Oleh karena itu, mengapa ikan lele yang paling memiliki rasa yang paling gurih. Dari beberapa hasil penelitian yang dilakukan bahwa setiap 100g daging ikan lele memiliki kandungan protein sekitar 18,2g. Jumlah protein tersebut dihitung berdasarkan ukuran kecil 1 kg ikan lele yang bisa dikonsumsi kurang lebih 10 porsi. Komposisi nutrisi setiap porsi mengandung kurang lebih 18 gr protein, energi 90 kalori, lemak 16 gram dan karbohidrat sebanyak 12g [2]. Nutrisi yang terkandung didalam ikan lele jarang terdapat pada daging ikan lain yang digunakan sebagai kebutuhan energi. Hal ini membuktikan bahwa ikan lele cukup potensial untuk bersaing dipasaran karena kandungan nutrisi serta minat masyarakat yang cukup banyak [3]. Masalah yang terjadi sekarang adalah proses masak yang dilakukan masyarakat pada umumnya sekarang adalah dengan menggoreng lele, yang dapat menyebabkan asam amino esensial yang terdapat dalam lele larut bersama minyak, maka dibutuhkan pengolahan lain untuk memasak ikan lele.

Produk olahan lele sampai saat ini masih belum tersebar di masyarakat hal ini dikarenakan beberapa faktor antara lain minimnya edukasi dan sosialisasi mengenai berbagai olahan produk

yang berasal dari lele. Padahal inovasi ini bisa menjadikan salah satu peluang usaha yang bisa dilakukan oleh masyarakat untuk meningkatkan nilai ekonomi dari lele, membuka lapangan usaha baru dan meningkatkan pendapatan dari sector perikanan. Produk olahan lele yakni abon dan keripik masih belum dikenal oleh masyarakat luas atau UMKM di Kabupaten Nganjuk. Sehingga permintaan dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro serta ketua UMKM di Kabupaten Nganjuk (Gambar 1.1) menginisiasi adanya pelatihan dan pendampingan pembuatan produk olahan dari lele.



Gambar 1.1 Pra Survei dengan Mitra

Diversifikasi olahan lele yang mudah diolah antara lain adalah abon dan keripik lele. Abon adalah salah satu jenis olahan yang peminatnya tidak hanya orang dewasa namun juga oleh anak-anak, dan juga sasaran konsumen untuk abon ini bisa sangat luas. Selain itu produk diversifikasi lainnya adalah keripik lele, dimana keripik lele ini bisa digunakan selain menjadi camilan juga bisa menjadi lauk dan juga dari kedua produk ini memiliki masa simpan yang Panjang. Menurut [4] diversifikasi produk pada ikan lele sangat dibutuhkan oleh peternak maupun masyarakat, dikarenakan selain untuk meningkatkan nilai jual produk olahan sangat dibutuhkan oleh masyarakat sebagai produk lele dengan cita rasa yang berbeda.

Kelompok wirausahawan muda yang terbentuk dalam usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Kabupaten Nganjuk merupakan binaan dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Nganjuk. Kegiatan yang sering dilakukan oleh Dinas terkait peningkatan ekonomi kreatif ialah

pengembangan produk UMKM untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Selain itu UMKM sering melakukan kegiatan bazar salah satunya pada tiga bulan terakhir yang telah dilakukan yakni Bazar UMKM Nganjuk (20 sampai 24 Maret 2023), Bazar Ramadhan di pusat kota (16 sampai 19 April 2023), dan Nganjuk tempo dulu (24 sampai 30 April 2023). Kegiatan bazar yang telah dilakukan di dukung dan difasilitasi oleh Dinas Koperasi dan Usaha Mikro. Pelaku wirausaha ditinjau dari sisi usia sangat beragam mulai dari usia 20 sampai 50 tahun. Produk andalan yang diproduksi oleh Kabupaten Nganjuk adalah bawang goreng, bumbu instan segala makanan Indonesia (nasi goreng, rawon, gulai, dan berbagai macam olahan minuman makanan lainnya. Olahan produk perikanan masih jarang ditemui dikarenakan minimnya informasi yang didapat oleh beberapa wirausahawan.

2. Target dan Luaran

Diversifikasi olahan abon dan keripik lele yang akan dibuat oleh wirausahawan muda Kabupaten Nganjuk untuk peningkatan perekonomian kreatif. Luaran dari pengabdian ini juga berupa artikel ilmiah yang yakni 6th National Conference For Community Service (NACOSVI). Luaran tambahan pada pengabdian ini juga berupa buku ajar terkait pengolahan ikan lele menjadi abon dan keripik.

3. Metodologi

Metodologi yang akan dilaksanakan beberapa tahapan dari analisis masalah sampai dengan evaluasi.

3.1 Analisis Masalah

Keberadaan ikan lele yang ada di Kabupaten Nganjuk terbilang sangat melimpah. Secara umum ikan lele dijual dengan keadaan mentah atau belum diolah sehingga varian dari olahan ikan lele hanya sebatas ikan lele goreng. Tujuan dari pengabdian ini adalah menyelesaikan permasalahan agar keberadaan ikan lele yang melimpah di Kabupaten Nganjuk dapat dimanfaatkan secara maksimal dengan olahan inovasi produk keripik lele dan abon lele agar menambah nilai ekonomis. Selain itu produk olahan merupakan diversifikasi yang layak

dikembangkan untuk meningkatkan ekonomi kreatif Kabupaten Nganjuk. UMKM Kabupaten Nganjuk saat ini yakni mulai dari tahun 2022 mulai menunjukkan grafik peningkatan untuk kegiatan ekonomi kreatif.

3.2 Analisis Kebutuhan

Kebutuhan masyarakat akan gizi terus meningkat. Sehingga, olahan produk ikan lele sangat dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan gizi pada masyarakat. Dalam hal ini, pengenalan inovasi produk ikan lele berupa keripik lele dan abon lele dapat menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan nilai tambah produsen ikan lele dalam keberlanjutan usahanya. Selain itu kebutuhan dalam meningkatkan kreativitas wirausahawan muda mandiri sangat diperlukan oleh Dinas Koperasi dan Usaha Mikro. Hal ini bertujuan untuk membantu kesejahteraan perekonomian UMKM.

3.3 Perancangan Aplikasi Keripik Lele dan Abon Lele

Perancangan inovasi produk keripik lele dan abon lele didasarkan pada kebutuhan produksi. Metode yang digunakan berupa penyuluhan kepada kelompok wirausahawan muda yang terbentuk dalam usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Kabupaten Nganjuk yang merupakan binaan dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Nganjuk untuk memproduksi produk inovasi olahan ikan lele tersebut menjadi keripik dan abon.

3.4 Implementasi

Implementasi dilakukan sesuai tahap perancangan dengan melakukan koordinasi terhadap pihak terkait yaitu Dinas Koperasi di Kabupaten Nganjuk sebagai jembatan untuk melakukan demonstrasi kepada pihak pelaku atau kelompok wirausahawan muda yang terbentuk dalam UMKM di Kabupaten Nganjuk yang merupakan binaan dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Nganjuk.

3.5 Pendampingan dan Pelatihan

Pendampingan dan pelatihan dilakukan sesuai dengan rancangan pengimplementasian yang dibuat. Adapun pendampingan dan pelatihan meliputi :



- Memberikan pelatihan dan pendampingan mengenai produk diversifikasi berupa keripik ikan lele dan abon lele.
- Memberikan pelatihan dan pendampingan dalam proses pembuatan, dan pengemasan produk keripik ikan lele dan abon lele.
- Memberikan pelatihan dan pendampingan dalam manajemen pemasaran produk keripik ikan lele dan abon lele agar keuntungan yang didapatkan menjadi optimal.

3.6 Monitoring dan Evaluasi

Kegiatan monitoring dan evaluasi dilakukan pada akhir kegiatan pada program pengabdian kepada masyarakat ini. Tujuan dilakukan monitoring dan evaluasi yaitu untuk mengetahui bagaimana keberhasilan dalam mengenalkan, dan memproduksi olahan diversifikasi dari ikan lele yang berupa keripik ikan lele dan abon lele. Selain itu diharapkan dapat memberikan solusi apabila ada permasalahan yang dihadapi dengan segera sehingga program ini dapat berjalan secara berkelanjutan.

4. Pembahasan

Pelaksanaan pengabdian telah pada tahapan FGD dengan Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Nganjuk beserta dengan beberapa pelaku usaha UMKM. Inisiasi yang telah dilakukan adalah saat adanya pelatihan bidang kewirasusahaan disampaikan beberapa permasalahan setiap UMKM. Permasalahan yang dihadapi utamanya untuk peternak lele adalah: 1) produk tidak tahan lama, 2) harga pasar lele dalam bentuk segar sangat fluktuatif, 3) perlu adanya diversifikasi produk untuk meningkatkan daya simpan lele, dan 4) produk diversifikasi merupakan inovasi produk olahan lele untuk meningkatkan perkonomian peternak maupun UMKM. Kegiatan pengabdian dilaksanakan telah dilaksanakan di Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Nganjuk (Gambar 4.1).

Kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan diikuti sebanyak 30 peserta. Selain itu kegiatan ini juga melibatkan mahasiswa. Audien sangat beragam mulai dari muda sampai dewasa mengikuti kegiatan ini. Seluruh UMKM yang tergabung dalam UMKM ekonomi kreatif Kabupaten Nganjuk



Gambar 4.1 Pelaksanaan Pengabdian

Peternakan lele di Kabupaten Jember dinilai cukup potensial karena di Kecamatan Rejoso merupakan penghasil peternak lele terbesar yang produksinya mencapai 2 ton setiap bulannya. Distribusi lele utamanya adalah ke pedagang kaki lima sebagai bahan utama lalapan lele. Penurunan pemesanan lele dalam bentuk non olahan dinilai sangat fluktuatif. Inisiasi untuk pengiriman ke luar kota dengan bentuk produk yang berbeda sangat dibutuhkan oleh peternak. Selain untuk memperpanjang daya simpan tujuan utama adalah untuk meningkatkan nilai jual dari lele. Produk olahan lele dikenal masih kurang dioptimalkan di Kabupaten Nganjuk. Hasil pra pembuatan produk olahan lele yakni berupa abon maupun kereipik memiliki analisa usaha yang lebih menguntungkan daripada menggunakan daging ayam. Selain itu cita rasa yang dihasilkan dari olahan abon, memiliki cita rasa yang memiliki warna baru pada produk olahan abon.

Pelatihan telah dilaksanakan selama 1 hari untuk pembuatan abon dan keripik lele. Selama kegiatan pelatihan berlangsung audien yang terdiri dari UMKM Kabupaten Nganjuk bidang kuliner sangat antusias mengikuti kegiatan tersebut. Selain itu setelah kegiatan ini adanya pendampingan dan monitoring secara berkelanjutan untuk membantu dan mengawasi UMKM dalam pembuatan produk abon dan keripik lele.

5. Kesimpulan

1. Adanya kegiatan pengabdian ini membantu ketrampilan UMKM di bidang perikanan khususnya pengolahan lele.

2. Produksi abon lele dan keripik lele selama satu kali produksi untuk kapasitas 10 Kg diperlukan waktu selama 6 jam.
3. Pembuatan logo dan kemasan diperlukan oleh UMKM untuk meningkatkan minat pembeli.
4. Kegiatan pemasaran perlu monitoring berkelanjutan untuk meningkatkan pendapatan UMKM.

6. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima disampaikan kepada:

1. Politeknik negeri Jember yang telah memberikan dana hibah afirmasi 2023
2. Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Nganjuk yang memberikan fasilitas dan relasi terkait UMKM Kabupaten Nganjuk.
3. UMKM Kabupaten Nganjuk yang merupakan mitra MNA PSDKU Nganjuk untuk kegiatan pendampingan bidang agribisnis.

7. Daftar Pustaka

- [1] Badan Pusat Statistik Kabupaten Nganjuk, "Produksi Ikan menurut Jenis Ikan (Kg)," 2022. <https://nganjukkab.bps.go.id/indicator/56/572/1/produksi-ikan-menurut-jenis-ikan.html>
- [2] R. P. Andayani and R. Ausrianti, "Perintis Diversifikasi Produk Olahan Lele Sebagai Alternatif Usaha Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Selama Pandemi," *J. Abdimas Kesehat.*, vol. 2, no. 2, pp. 1–6, 2021.
- [3] A. . Anggo, "Energi Aktivits Perubahan Nilai Free Fatty pada Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias* sp) selama Penyimpanan," *Ilmu Pangan dan Has. Pertan.*, vol. 1, no. 2, pp. 21–28, 2018.
- [4] Nurmiyati, A. . Khalsum, C. Krisjayanti, and D. L. . Sinaga, "Inovasi Keripik Ikan Lele sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Banyurip," *Angew. Chemie Int. Ed.*, vol. 6, no. 11, pp. 951–952, 2021.
- [5] D. Kresnasari, D. Mustikasari, and A. Kurniawati, "Pembuatan Nugget Ikan (Fish Nugget) sebagai Salah Satu Usaha Deferensial Pengolahan Ikan di Sekolah Alam Banyu Belik," *Cendika J. Pengabd. Masy.*, vol. 1, no. 2, pp. 42–49, 2019.
- [6] E. Wida and C. Anam, "Pengembangan usaha olahan lele di Kabupaten Boyolali," *Abdimas*, vol. 19, no. 1, pp. 35–42, 2015.
- [7] W. . Erlyna and A. Choirul, "Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele," *Educ. Kpd. Masy.*, vol. 7, no. 2, pp. 27–38, 2016.
- [8] Suharman and A. N. Syarifah, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Kripik Ikan Lele dalam Meningkatkan Ekonomi Kreatif di Masa New Normal," *J. Abdimas*, vol. 4, no. 3, pp. 227–236, 2021, [Online]. Available: <http://ejurnal.ubharajaya.ac.id/index.php/Jabdimas/article/view/896%0Ahttp://ejurnal.ubharajaya.ac.id/index.php/Jabdimas/article/download/896/703>
- [9] J. J. Jun, A. Rulyansah, and H. Herawati, "Kelompok Industri Kreatif ' Kerupuk Lele Organik ' Di Kecamatan Kademangan, Kanigaran Kota Probolinggo," *CARADDE J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 1, no. 2, pp. 90–98, 2019, doi: 10.31960/caradde.v1i2.48.
- [10] D. R. U. S. Rahayu, A. S. Piranti, and I. Sihwaningrum, "Diversifikasi Hasil Olahan Ikan Lele Di Desa Kaliwangi Kecamatan Purwojati Kabupaten Banyumas," *Din. J. Pengabd. Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 54–61, 2019, doi: 10.20884/1.dj.2019.1.1.602.

