

**Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat**  
26 November 2022, Hal. 1227-1234  
e-ISSN: 2686-2964

## **Efektivitas program diversifikasi produk olahan lele terhadap tingkat keberdayaan mitra peternak di Dusun Kembang Sari Piyungan Bantul**

Amalya Nurul Khairi<sup>1</sup>, Nurul Hidayah<sup>2</sup>, Syifa Fitriani<sup>3</sup>, Jefree Fahana<sup>4</sup>, Farid Ma'rif<sup>5</sup>,  
Muhammad Habibi Miftakhul Marwa<sup>6</sup>

Universitas Ahmad Dahlan, Jl. Ringroad Selatan, Kragilan, Tamanan, Kec. Banguntapan,  
Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55191  
Email: amalya.khairi@tp.uad.ac.id

### **ABSTRAK**

Dusun Kembang Sari Desa Srimartani Kapanewon Piyungan Bantul merupakan Kawasan yang memiliki banyak petani lele dan sudah memiliki kelompok budidaya lele dengan kapasitas produksi mencapai tiga ton per bulan. Akan tetapi, proses pengelolaan lele masih sebatas pembibitan dan pembesaran yang kemudian dijual ke pasar dalam bentuk segar. Hal ini berdampak pada harga jual lele yang tidak stabil karena bergantung pada harga pasar dan nilai tambah hasil panen ikan lele sangat rendah. Tujuan program ini adalah memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada para peternak di Dusun Kembang Sari, Desa Srimartani, Kecamatan Piyungan, Bantul untuk mengolah hasil panen ikan lelenya. Program ini dilakukan dengan metode ceramah dan simulasi melalui format pelatihan dengan praktik langsung pembuatan produk berbahan dasar ikan lele. Efektivitas program diukur dengan menggunakan kuisioner yang menganalisis pengetahuan, keterampilan, kapasitas, dan kejelasan materi. Hasil analisis data menunjukkan bahwa program diversifikasi ikan lele dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, kapasitas, dan kualitas produk hasil olahan ikan lele. Materi pelatihan disampaikan dengan jelas dan dapat dimengerti oleh seluruh peserta dari kelompok ternak lele Dusun Kembang Sari.

**Kata kunci:** diversifikasi, ikan lele, kelompok ternak, Dusun Kembang Sari

### **ABSTRACT**

*Kembang Sari Hamlet, Srimartani Kapanewon Piyungan Bantul Village, is an area that has many catfish farmers and already has a catfish cultivation group with a production capacity of up to three tons per month. However, the catfish management process is still limited to breeding and enlargement which is then sold to the market in fresh form. This has an impact on the unstable selling price of catfish because it depends on market prices and the added value of catfish harvests is very low. The purpose of this program is to provide knowledge and skills to farmers in Kembang Sari Hamlet, Srimartani Village, Piyungan District, Bantul to process their catfish harvest. This program is carried out by lecture and simulation methods through a training format with direct practice in making catfish-based products. Program effectiveness*

*is measured using questionnaires that analyze the knowledge, skills, capacities, and clarity of the material.*

**Keywords :** *diversification, catfish, livestock groups, Kembanghari Hamlet*

## PENDAHULUAN

Dusun Kembanghari, Desa Srimartani, Kapanewon Piyungan Bantul merupakan Kawasan yang memiliki banyak petani lele dan sudah memiliki kelompok budidaya lele. Kelompok budidaya lele di Dusun Kembanghari memiliki 30 kolam, setiap kolam berjumlah 6000 ekor lele, dengan kapasitas panen berjumlah 3 ton per bulan. Akan tetapi, proses pengelolaan lele masih sebatas pembibitan dan pembesaran yang kemudian dijual ke pasar dalam bentuk segar. Hal ini berdampak pada harga jual lele yang tidak stabil karena bergantung pada harga pasar dan hasil panen. Kondisi tersebut menyebabkan terbentuknya peluang untuk mengembangkan ide-ide mengenai inovasi rekayasa lele menjadi berbagai jenis makanan, seperti abon, lele presto, rica-rica lele, dan berbagai menu olahan lain sehingga nilai tambah produk olahan lele meningkat. Prospek pengembangan ini memerlukan sentuhan teknologi dan pendampingan dari kalangan akademisi dalam rangka meningkatkan usaha kelompok tani melalui Program Pengabdian kepada Masyarakat dengan tema “Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele di Dusun Kembanghari, Desa Srimartani, Kecamatan Piyungan, Bantul”.

Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Kelautan dan Perikanan Daerah Istimewa Yogyakarta, pada tahun 2019 ikan lele merupakan komoditas perikanan yang memiliki nilai produktivitas tertinggi, dengan produksi ikan lele setiap tahunnya mencapai 36.857,2 ton setiap tahunnya. Ikan lele banyak tersebar di Indonesia, atau bahkan hampir dapat dijumpai di seluruh wilayah Indonesia. Banyak jenis ikan lele merupakan jenis ikan konsumsi, seperti lele dumbo yang cukup populer di Indonesia. Di Indonesia sendiri, ikan lele termasuk ikan yang paling digemari oleh masyarakat Indonesia. Hal ini dikarenakan ikan lele mudah dijumpai, memiliki rasa yang enak, cenderung tidak terlalu amis dibandingkan ikan lain, harga yang terjangkau, mudah dan cepat untuk dibudidayakan. Selain itu ikan lele memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, seperti vitamin D, kalsium, zat besi, fosfor, asam lemak omega-3, asam lemak omega-6, dan masih banyak kandungan gizi lainnya yang terdapat pada daging ikan lele (Kari et al, 2020). Lele merupakan salah satu jenis ikan air tawar dengan nama ilmiah *Clarias* yang termasuk ke dalam keluarga *Clariidae*. Ikan lele mudah dikenali karena memiliki tubuh yang licin tak bersisik, berbentuk agak pipih memanjang, dan memiliki kumis dengan warna kulit berwarna abu-abu kehitaman. Ikan lele mengandung komponen enzim yang bermanfaat untuk sistem imun tubuh berupa lysoenzim (Wang et al, 2013).

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat Dusun Kembanghari, Desa Srimartani, Kapanewon Piyungan, Bantul sehingga produktivitas dan tingkat keberdayaan kelompok peternak ikan lele meningkat. Evaluasi peningkatan keberdayaan masyarakat dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan program pengabdian masyarakat.

## METODE

Esensi pengabdian yang dikembangkan perguruan tinggi adalah ikut sertanya para akademisi dalam menyelesaikan sebagian problem kehidupan sosial-ekonomi masyarakat. Untuk mencapai tujuan pengabdian dalam menyelesaikan masalah yang dihadapi mitra, maka dibuat tahapan-tahapan pengabdian seperti dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan pelaksanaan pengabdian

Pemecahan masalah mitra dilaksanakan dengan metode ceramah dan simulasi pembuatan produk. Ceramah dan simulasi disampaikan dalam format pelatihan dengan praktik langsung pembuatan produk kamaboko, abon ikan, dan pengolahan pascapanen ikan lele. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 20 dan 24 Agustus 2022 dengan melibatkan lima (5) orang mahasiswa. Pelatihan ini melibatkan kelompok budidaya ikan lele di Dusun Kembang Sari, Desa Srimartani, Kapanewon Piyungan, Bantul. Mekanisme evaluasi yang diterapkan dalam pengabdian ini adalah dengan:

1. Penyebaran kuisioner ketercapaian materi dan kephahaman masyarakat
2. Penilaian keterlaksanaan kegiatan
3. Penilaian keberdayaan masyarakat

## HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

### Pelaksanaan Program Pelatihan Diversifikasi Olahan Ikan Lele

Mitra dari kegiatan PPM ini adalah kelompok ternak ikan lele Dukuh Kembang Sari, Kelurahan Srimartani, Piyungan Bantul secara khusus, dan masyarakat Dukuh Kembang Sari secara umum. Koordinasi awal dimulai dengan berdiskusi sekaligus bersilaturahmi bersama perangkat desa Kelurahan Srimartani dan beberapa ketua kelompok ternak ikan lele pada Dukuh Kembang Sari secara luring di kantor kelurahan, terlihat pada Gambar 2. Diskusi dua arah tersebut menghasilkan beberapa poin yaitu: 1) tim PKM akan memberikan pelatihan pengolahan lele menjadi berbagai macam makanan untuk menaikkan nilai jual lele, 2) pendampingan izin usaha oleh tim PKM. Kedua poin tersebut didasarkan pada analisis bersama bahwa hampir semua kelompok tani menjual lele hasil ternak dalam keadaan mentah, sehingga harapannya dengan pelatihan diversifikasi olahan lele dan pendampingan izin usaha dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Dukuh Kembang Sari.



Gambar 2. Kegiatan diskusi tim PKM kepada mitra

Pelatihan diversifikasi produk olahan lele diikuti oleh peserta yang didominasi oleh ibu-ibu, namun beberapa bapak-bapak ikut serta dalam pelatihan (Gambar 3). Pada pelatihan tersebut, lele hasil ternak diolah dalam bentuk dua produk yaitu abon dan kamaboko. Sula dan Chamalinda (2021) memaparkan bahwa pergeseran pola konsumsi masyarakat sesudah dan sebelum pandemic Covid berubah. Setelah pandemic, konsumsi masyarakat terhadap *frozen food* (camilan, lauk pauk, bumbu) dan abon meningkat karena lebih praktis dan efektivitas waktu. Hal tersebut menunjukkan bahwa bisnis pangan *frozen food* menjadi peluang yang bagus untuk dijalankan.



Gambar 3. Pelaksanaan pelatihan diversifikasi produk olahan lele

Kamaboko ikan lele dibuat dengan metode (Tumion & Hastuti (2017); Kresnasari et al., (2019); dan Yusuf & Musali, (2021)) yang dimodifikasi. Ikan lele dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir. Setelah itu dipisahkan daging dan tulang ikan lele. Daging ikan lele dihancurkan dan dihaluskan dengan menggunakan blender  $\pm 5$  menit, kemudian dicampur hingga merata dengan tepung terigu, garam, merica, bawang putih, dan air. Setelah itu adonan dimasukkan ke dalam cetakan dan dikukus dengan dandang pengukus. Hasil pengolahan kamaboko dapat dilihat pada Gambar 4.

Produk selanjutnya yang diolah pada pelatihan ini adalah abon ikan lele. Abon ikan lele dibuat berdasarkan metode (Ramadibta et al. (2020); Sundari et al. (2021); dan Harianti et al. (2018) yang dimodifikasi. Ikan lele dikukus dengan daun salam dan lengkuas selama 10 hingga

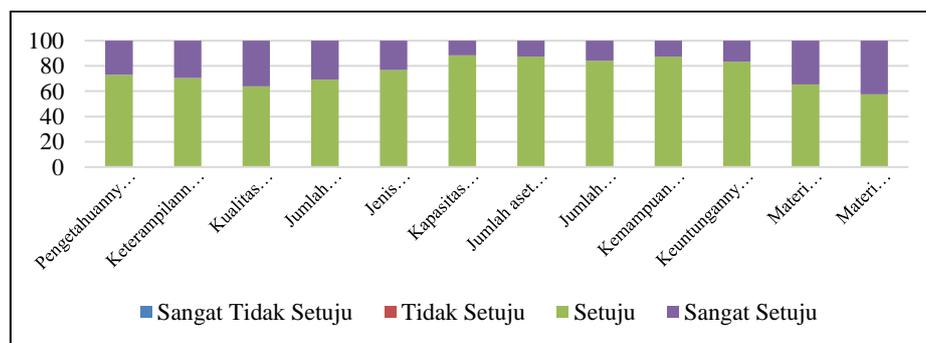
15 menit untuk mengurangi bau amis dan mempermudah pelepasan daging dengan tulang dan kulit ikan lele. Daging ikan lele lalu dipisahkan dari tulang dan kulitnya. Setelah itu daging ikan lele dihancurkan dengan garpu agar tekstur ikan lele terlihat berserat. Bumbu halus yang harus dipersiapkan adalah cabai merah, bawang merah, bawang putih, kunyit, gula merah, ketumbar, garam dan lada secukupnya. Bumbu rempah yang sudah halus dipanaskan pada wajan tanpa minyak kemudian dicampurkan santan kental dan diaduk terus menerus. Setelah santan dan bumbu halus mengental dimasukkan daging ikan lele yang sudah dihancurkan. Adonan abon kemudian diaduk terus menerus dengan api kecil hingga daging ikan lele mencokelat.



Gambar 4. Kamaboko hasil olahan mitra

### Evaluasi Efektivitas Program Diversifikasi Produk Olahan Lele terhadap Tingkat Keberdayaan Mitra

Setelah pelatihan dilakukan, para peserta diminta untuk mengisi kuesioner sebagai bahan evaluasi pelaksanaan pemberdayaan. Kuisoner evaluasi dibagi kepada peserta pelatihan untuk melihat persepsi setiap individu pada parameter-parameter keberdayaan setelah menjalani keseluruhan kegiatan pelatihan. Hasil kuisoner disajikan dalam bentuk grafik pada Gambar 5. Berdasarkan grafik tersebut terlihat respon setuju dan sangat setuju pada semua parameter keberdayaan. Parameter pengetahuan, ketrampilan, dan kualitas produk meningkat mempunyai presentase respon “sangat setuju” relatif lebih banyak dibandingkan parameter keberdayaan yang lain. Hal tersebut menjadi bukti bahwa pelatihan diversifikasi produk olahan lele memberikan dampak positif terhadap masyarakat Dukuh Kembang Sari.



Gambar 5. Grafik hasil kuisoner

Berdasarkan rekap hasil kuesioner, sebanyak 76.9 % peserta setuju bahwa hasilnya meningkat. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan produk baru dari bahan baku utama ikan lele sangat diminati oleh peserta. Mereka belum pernah mencoba membuat produk lain dari olahan lele terutama produk kamaboko. Selama pelatihan berlangsung para peserta juga terlihat antusias dan sangat aktif mengikutinya.

Materi pelatihan diberikan sebelum praktek olahan ikan lele dilakukan. sebanyak 65.4% peserta paham akan materi yang diberikan. sedangkan sisanya sebesar 34.6% berpendapat bahwa sangat setuju untuk mudah dipahami. Hal ini juga terlihat saat sesi pemberian materi berlangsung, para peserta begitu antusias mencatat dan di akhir sesi secara bergantian memberikan pertanyaan atau sekedar berkomentar dari materi yang disampaikan.

Sebanyak 42.3% peserta sangat setuju dan 57.7% peserta setuju bahwa materi pelatihan memberikan manfaat baru bagi peserta. mereka begitu antusias untuk mempraktekkan lagi di luar sesi pelatihan, bahkan mencoba menjual produk baru olahan ikan lele. Hal ini dibuktikan dengan mereka mengikuti kegiatan Srimartani Expo yang diselenggarakan oleh kecamatan dan mereka membuka stand yang menjual produk kamaboko (Gambar 6).



Gambar 6. Kegiatan menjual kamaboko ikan lele pada srimartani expo

## SIMPULAN

Peningkatan diversifikasi produk olahan berbasis ikan lele pada Kelompok Ternak di Dukuh Kembang Sari, Kelurahan Srimartani, Piyungan Bantul dilakukan dengan melakukan pengolahan ikan lele menjadi kamaboko dan abon. Kegiatan ini menghasilkan peningkatan keberdayaan mitra dalam hal pengetahuan, keterampilan, kualitas produk, variasi produk, dan jumlah produk. Seluruh peserta dapat memahami materi dan menganggap pelatihan sangat bermanfaat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelatihan pengolahan ikan lele menyampaikan banyak terima kasih kepada Rektor UAD, Kepala LPPM UAD, dan Kelompok Ternak Ikan Lele Dukuh Kembang Sari yang

memberikan bantuan dana serta bahan baku sehingga pelatihan ini dapat terlaksana dengan lancar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Harianti, R., Tanberika, F. S., Tinggi, S., Kesehatan, I., & Pekanbaru, S. A. (2018). *Pemberdayaan wanita tani melalui produksi abon ikan lele Empowerment of farmers through the production of shredded catfish*. 5(2), 167–180.
- Kari, Z. A., Kabir, M. A., Razab, M. K. A. A., Munir, M. B., Lim, P. T., & Wei, L. S. (2020). A replacement of plant protein sources as an alternative of fish meal ingredient for African catfish, *Clarias gariepinus*: A review. *Journal of Tropical Resources and Sustainable Science (JTRSS)*, 8(1), 47-59.
- 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>
- Ramadibta, R., Manulang, L. H. M., Napitupulu, T. A., & Purnaningsih, N. (2020). Demonstrasi Pengolahan Abon Ikan Lele Sebagai Ide Wirausaha Di Kelurahan Ulak Karang Utara. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, Vol. 2 Edi(November), 68–742020.[https://journal.ipb.ac.id/index.php/pim/article/view/35424/21498%0Ahttps://scholar.google.com/scholar?qrelated:2S2aU4h5tqYJ:scholar.google.com/scioqsource:%22jurnal+pusat+inovasi+masyarakat%22+source:pim -hlen -as\\_sdt2007 -as\\_ylo2016 -as\\_yhi2020](https://journal.ipb.ac.id/index.php/pim/article/view/35424/21498%0Ahttps://scholar.google.com/scholar?qrelated:2S2aU4h5tqYJ:scholar.google.com/scioqsource:%22jurnal+pusat+inovasi+masyarakat%22+source:pim -hlen -as_sdt2007 -as_ylo2016 -as_yhi2020)
- Sula, A. E. dan Chamalinda, K. M. L., 2021, Analisis Bisnis Dan Tren Konsumsi Masyarakat Kabupaten Bangkalan Terhadap Frozen Food Pada Masa Pandemi Covid 19, *Akuntabilitas: Jurnal Ilmu-Ilmu Ekonomi*, 14, 1
- Sundari, R. S., Kusmayadi, A., & Fitriadi, B. W. (2021). Teknologi Pembuatan Abon Ikan Lele Bebas Bau Amis (Penyuluhan dan Implementasi). *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 6(1), 546–553. <https://doi.org/10.21067/jpm.v6i1.5004>
- Tumion, F. F., & Hastuti, N. D. (2017). Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias Sp*) Dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu Making Of Lele Fish Nugget (*Clarias Sp*) With Additional Variation Of Wheat Flour. *Jurnal Agromix*, 8(1), 25–35.

Wang, R., Feng, J., Li, C., Liu, S., Zhang, Y., & Liu, Z. (2013). Four lysozymes (one c-type and three g-type) in catfish are drastically but differentially induced after bacterial infection. *Fish & shellfish immunology*, 35(1), 136-145.

Yusuf, N., & Musali, F. (2021). Karakteristik Mutu Hedonik Dan Kimia Nugget Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Menggunakan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus murr*). *Jambura Fish Processing Journal*, 3(1), 38–45. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v3i1.9758>