

**PRODUKSI ABON IKAN LELE SEBAGAI ALTERNATIF USAHA UNTUK
MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DESA SIGUMURU
KECAMATAN ANGKOLA BARAT KABUPATEN TAPANULI SELATAN
PROVINSI SUMATERA UTARA**

**Rizky Febriani Pohan^{1*}, Wirna Arifitriana², Alvi Sahrin Nasution³, Muhammad
Rahman Rambe⁴**

¹*Prodi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Graha Nusantara, Padangsidempuan*

²*Prodi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Graha Nusantara, Padangsidempuan*

³*Prodi Matematika, FMIPA, Universitas Negeri Medan, Medan*

⁴*Prodi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Graha Nusantara, Padangsidempuan*

*email: *rizkypohan813@gmail.com*

ABSTRAK

Ikan lele merupakan jenis ikan air tawar yang memiliki khasiat dan manfaat bagi kesehatan karena kandungan protein dan omega 3 yang melimpah di dalamnya. Budidaya ikan lele yang relatif mudah membuat masyarakat Desa Sigumuru, khususnya kelompok pembudidaya ikan (Pokdakan) "Sigumuru Jaya" tertarik untuk membudidayakan ikan lele. Permasalahan yang terjadi adalah pendapatan mereka dari hasil penjualan ikan lele di pasar sangat minim. Sehingga perlu dilakukan usaha untuk meningkatkan pendapatan mereka. Salah satu usaha yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pendapatan mereka adalah melalui pengolahan ikan lele menjadi makanan olahan seperti abon ikan lele. Namun, karena kurangnya keterampilan dan pengetahuan mereka tentang pembuatan abon ikan lele dan pemasarannya, maka tim PKM menawarkan solusi pelaksanaan kegiatan PKM ini. Tujuannya adalah untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan para pembudidaya ikan lele di Desa Sigumuru Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan Provinsi Sumatera Utara dalam mengolah ikan lele menjadi abon serta memasarkannya. Metode yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan mitra yaitu sosialisasi, demonstrasi, pemasaran dan monitoring. Hasil kegiatan PKM ini menunjukkan peningkatan luaran keberdayaan mitra yaitu 77,5%-90%, di mana peningkatan pengetahuan mitra, peningkatan keterampilan mitra, peningkatan kualitas produk mitra dan peningkatan jumlah produk mitra sebesar 85%. Peningkatan jumlah omzet mitra sebesar 77,5%, peningkatan jenis produk mitra sebesar 82,5% dan peningkatan pendapatan mitra sebesar 90%. Rata-rata peningkatan luaran keberdayaan mitra yang diperoleh melalui kegiatan PKM ini adalah sebesar 84,29%.

Kata kunci: *abon, ikan lele, keberdayaan, pelatihan, peningkatan, sosialisasi*

ABSTRACT

Catfish is a type of freshwater fish that has properties and benefits for health because of its abundant protein and omega 3 content. The relatively easy cultivation of catfish makes the people of Sigumuru Village, especially the fish farmer group (Pokdakan) "Sigumuru Jaya" interested in cultivating catfish. The problem that occurs is that their income from selling catfish

in the market is very minimal. So it is necessary to make efforts to increase their income. One effort that can be made to increase their income is through processing catfish into processed foods such as catfish floss. However, due to their lack of skills and knowledge about making catfish floss and marketing it, the PKM team offers a solution to implementing this PKM activity. The aim is to develop the knowledge and skills of catfish farmers in Sigumuru Village, West Angkola District, South Tapanuli Regency, North Sumatra Province in processing catfish into floss and marketing it. The methods used to solve partner problems are socialization, demonstration, marketing and monitoring. The results of this PKM activity show an increase in the output of partner empowerment of 77.5% -90%, where the increase in partner knowledge, increase in partner skills, increase in partner product quality and increase in the number of partner products by 85%. The increase in the number of partner turnover by 77.5%, the increase in the type of partner products by 82.5% and the increase in partner income by 90%. The average increase in the output of partner empowerment obtained through this PKM activity is 84.29%.

Keywords: *shredded meat, catfish, empowerment, training, increase, socialization*

1. PENDAHULUAN

Ikan lele merupakan ikan air tawar yang memiliki kandungan protein dan omega 3 yang melimpah sehingga ikan ini termasuk sumber makanan bernutrisi tinggi (Sari, Prakoso, Putri, & Nofreeana, 2023). Ikan lele memiliki khasiat dan manfaat bagi kesehatan khususnya pertumbuhan otak janin dan pencegahan stunting pada balita (Fadli, 2023). Selain itu, cara budidayanya juga relatif mudah sehingga masyarakat Desa Sigumuru Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan sangat menekuni budidaya ikan lele. Mereka membentuk suatu kelompok yang disebut Kelompok Pembudidaya Ikan (Pokdakan) “Sigumuru Jaya”. Namun, mereka menghadapi permasalahan dalam pendapatan mereka sehari-hari. Pendapatan yang mereka peroleh dari hasil penjualan ikan lele di pasar tidak sebanding dengan modal mereka dalam membudidayakan ikan lele.

Berdasarkan hasil wawancara dengan mitra, produksi ikan lele yang dihasilkan pada masa panen bisa mencapai 4 ton. Sementara, ikan lele yang terjual di pasar maksimal hanya 20 kg perhari. Salah satu usaha yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan pendapatan mereka dari ikan lele adalah dengan mengolah ikan lele yang tidak laku terjual di pasar menjadi makanan olahan. Akan tetapi, masyarakat khususnya pembudidaya ikan lele di desa tersebut tidak dapat mengolahnya untuk dijadikan makanan olahan bergizi. Dengan demikian, masalah yang dihadapi oleh mitra adalah permasalahan bidang sosial kemasyarakatan, yaitu kurangnya keterampilan dalam mengolah ikan lele menjadi produk olahan serta pemasarannya dan permasalahan bidang produksi, yaitu rendahnya pendapatan para pembudidaya dalam penjualan ikan lele.

Untuk itu, tim Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ingin membantu para pembudidaya ikan lele tersebut mengembangkan usaha dengan mengolah ikan lele yang tidak laku dijual di pasar menjadi produk abon ikan lele dan pemasarannya sehingga dapat meningkatkan pendapatan mereka. Tujuannya adalah untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan para pembudidaya ikan lele di Desa Sigumuru Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan Provinsi Sumatera Utara dalam mengolah ikan lele menjadi abon serta memasarkannya. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk menambah pendapatan para pembudidaya ikan lele melalui penjualan produk abon ikan lele sehingga dapat dijadikan sebagai usaha sampingan mereka guna meningkatkan taraf hidup mereka menjadi lebih baik dari sebelumnya. Abon ikan lele merupakan produk olahan berbahan dasar ikan yang telah melewati beberapa proses seperti penggilingan, pemberian bumbu dan penggorengan (Tindaresa & Faizin, 2021).

Pengolahan ikan lele menjadi abon menjadi salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomisnya dan juga untuk mencegah terjadinya pembusukan ikan ketika *over* produksi. Abon merupakan salah satu makanan yang tahan lama, memiliki kadar protein tinggi dan kadar kolestrol rendah. Abon biasanya diolah dari daging sapi, akan tetapi daging ikan lele juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan abon (Miranti, et al., 2022). Bahan baku abon dari ikan lele sederhana dan tidak membutuhkan biaya investasi yang mahal. Oleh sebab itu, peluang bisnis abon ikan lele sangat terbuka untuk usaha alternatif atau usaha rumahan (Mentari, 2023). Ikan lele yang bisa dijadikan bahan baku abon adalah ikan lele dalam kondisi segar, ukuran dumbo, warna dagingnya cerah, dagingnya terasa kenyal dan tidak berbau busuk. Ciri fisik ikan lele mempunyai daging yang tebal, memiliki serat kasar dan tidak mengandung banyak duri (Musyaddad, et al., 2019). Hal inilah yang menjadi dasar dilakukannya penelitian tentang abon ikan lele.

2. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan mitra yaitu sosialisasi, demonstrasi, pemasaran dan monitoring (Pohan, Siregar, Rambe, Sianipar, & Panjaitan, 2023). Sosialisasi dilakukan dengan mengedukasi dan memperkenalkan kepada mitra tentang produk abon ikan lele, cara pembuatannya dan cara memasarkannya. Tujuannya agar mitra dan anggotanya memiliki wawasan dan keterampilan yang baik tentang pembuatan abon ikan lele untuk dijadikan alternatif usaha sehingga dapat meningkatkan pendapatan mereka. Di

samping itu, mitra dan anggotanya juga memiliki pengetahuan awal tentang teknik pemasaran produk olahan ikan lele setelah mendengar pemaparan dari narasumber (Pudji & Nugraha, 2023).

Kegiatan demonstrasi langsung pembuatan abon dari ikan lele dan pemasarannya dilaksanakan oleh mitra dan anggotanya agar mereka lebih terampil dalam menguasai materi sosialisasi dan dapat mengaplikasikannya setelah kegiatan ini selesai. Pemasaran produk abon ikan lele merupakan kegiatan bisnis atau menjual abon ikan lele pada warung yang menu utamanya ikan lele atau konsumen penikmat daging ikan lele. Kegiatan ini dilakukan oleh mitra sasaran dan dibantu oleh tim PKM. Pemasaran abon ikan lele dilakukan setelah produk abon ikan lele dikemas dalam plastik pengemas dengan desain yang unik dan menarik serta telah ditetapkan harganya (Fajri, 2023).

Dalam *monitoring*, tim PKM akan melihat luaran keberdayaan mitra yang terlaksana dan melihat ketercapaian yang diperoleh melalui pengisian angket yang dilakukan mitra dan anggotanya. Setelah itu, dilakukan evaluasi dengan melihat data yang diperoleh dari angket dan menganalisis data yang ada pada angket untuk menentukan keberlanjutan program .

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Survey lokasi

Survey lokasi dilaksanakan dengan observasi langsung pada mitra sasaran agar masalah yang dihadapi oleh mitra dapat diselesaikan. Melalui survey lokasi ini, tim PKM menemukan bahwa hasil panen ikan lele sangat kecil dan hasil penjualan ikan lele di pasar juga sedikit sehingga pendapatan para pembudidaya ikan lele di Desa Sigumuru rendah. Dengan demikian, tim PKM menawarkan sosialisasi dan pelatihan pembuatan abon ikan lele sebagai solusi untuk mengatasi permasalahan mitra.



Gambar 1. Ikan Lele Yang Ingin Dipanen

b. Forum Group Discussion (FGD)

Dalam pelaksanaan FGD, mitra sasaran (para pembudidaya ikan lele) dan Pemerintah Desa menyambut baik dan antusias dalam pelaksanaan kegiatan PKM di Desa Sigumuru ini. Tim PKM beserta mitra sasaran dan Pemerintah Desa memusyawarahkan tentang waktu dan tempat pelaksanaan sosialisasi pembuatan abon ikan lele, narasumber dalam sosialisasi pembuatan abon ikan lele, susunan panitia pelaksanaan sosialisasi, para undangan dalam acara sosialisasi, waktu dan tempat pelaksanaan demonstrasi pembuatan abon ikan lele, pemasaran produk abon ikan lele serta keberlanjutan program PKM (monitoring dan evaluasi).



Gambar 2. Pelaksanaan FGD

c. Sosialisasi

Dalam sosialisasi ini, mitra sasaran dan anggotanya selaku peserta sosialisasi sangat antusias dan partisipatif dalam pelaksanaan kegiatan ini. Hal ini tercermin dari keaktifan mereka dalam melaksanakan sosialisasi dari awal hingga akhir, mulai dari pembukaan sampai penutupan. Sehingga mereka menyambut kegiatan PKM yang akan dilaksanakan dengan baik dan gembira (Mulyani, et al., 2022).



Gambar 3. Foto Bersama Peserta Sosialisasi, Panitia dan Narasumber

d. Demonstrasi

Demonstrasi ini dilakukan setelah selesai pelaksanaan sosialisasi pembuatan abon ikan lele. Tujuannya untuk mengetahui tingkat pemahaman, pengetahuan dan keterampilan peserta sosialisasi dalam membuat abon ikan lele serta teknik pemasarannya. Dalam demonstrasi ini, mitra sasaran dan anggotanya selaku peserta sosialisasi sangat antusias dan partisipatif dalam pelaksanaan demonstrasi. Hal ini tercermin dari keaktifan mereka dalam melaksanakan demonstrasi pembuatan abon ikan lele.



Gambar 4. Demonstrasi Pembuatan Abon Ikan Lele

e. Pemasaran

Kegiatan pemasaran ini bertujuan untuk mengetahui ketertarikan dan respon masyarakat terhadap produk abon ikan lele, meningkatkan nilai ekonomis ikan lele di mata masyarakat dan meningkatkan pendapatan mitra sasaran. Kegiatan ini dilakukan oleh mitra sasaran dan dibantu oleh tim PKM. Pemasaran abon ikan lele dilakukan setelah produk abon ikan lele dikemas dalam plastik pengemas dengan desain yang unik dan menarik serta telah ditetapkan harganya.



Gambar 5. Produk Abon Ikan Lele Yang Ingin Dijualkan

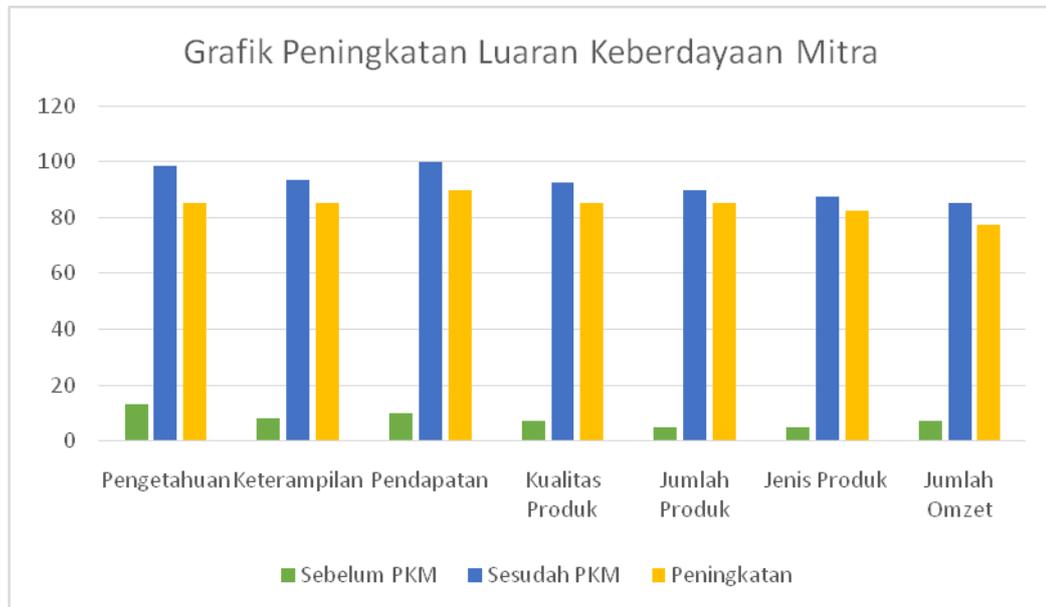
f. Peningkatan luaran keberdayaan mitra

Peningkatan luaran keberdayaan mitra yang diperoleh melalui kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan mitra, peningkatan keterampilan mitra, peningkatan pendapatan mitra, peningkatan kualitas produk mitra, peningkatan jumlah produk mitra, peningkatan jenis produk mitra dan peningkatan omzet mitra. Peningkatan keberdayaan mitra yang diperoleh melalui kegiatan PKM ini dapat dilihat pada Tabel 1 dan Gambar 6 di bawah ini.

Tabel 1. Peningkatan Luaran Keberdayaan Mitra

No.	Luaran Keberdayaan Mitra	Capaian Sebelum PKM	Capaian Sesudah PKM	Peningkatan
1.	Pengetahuan mitra meningkat	13,33%	98,33%	85%
2.	Keterampilan mitra meningkat	8,33%	93,33%	85%
3.	Pendapatan Mitra Meningkat	10%	100%	90%
4.	Kualitas Produk mitra meningkat	7,5%	92,5%	85%
5.	Jumlah Produk mitra meningkat	5%	90%	85%

6.	Jenis produk mitra Meningkat	5%	87,5%	82,5%
7.	Jumlah omzet mitra meningkat	7,5%	85%	77,5%



Gambar 6. Grafik Peningkatan Luaran Keberdayaan Mitra

Berdasarkan Tabel 1 dan Gambar 6 di atas, dapat dilihat bahwa peningkatan luaran keberdayaan mitra yang diperoleh adalah sebesar 77,5%-90%. Peningkatan pengetahuan mitra, peningkatan keterampilan mitra, peningkatan kualitas produk mitra dan peningkatan jumlah produk mitra sebesar 85%. Peningkatan jumlah omzet mitra sebesar 77,5%, peningkatan jenis produk mitra sebesar 82,5% dan peningkatan pendapatan mitra sebesar 90%. Dengan demikian, luaran keberdayaan mitra yang mengalami peningkatan paling rendah adalah jumlah omzet mitra sedangkan peningkatan luaran keberdayaan mitra paling tinggi adalah pendapatan mitra. Sehingga rata-rata peningkatan luaran keberdayaan mitra yang diperoleh melalui kegiatan PKM ini adalah sebesar 84,29%.

4. KESIMPULAN

Kegiatan PKM ini mampu meningkatkan luaran keberdayaan mitra yaitu 77,5%-90%, di mana peningkatan pengetahuan mitra, peningkatan keterampilan mitra, peningkatan kualitas produk mitra dan peningkatan jumlah produk mitra sebesar 85%. Peningkatan jumlah omzet mitra sebesar 77,5%, peningkatan jenis produk mitra sebesar 82,5% dan peningkatan

pendapatan mitra sebesar 90%. Rata-rata peningkatan luaran keberdayaan mitra yang diperoleh melalui kegiatan PKM ini adalah sebesar 84,29%.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian Masyarakat (DRTPM) yang telah mendanai kegiatan ini. Serta tidak lupa ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Graha Nusantara Padangsidempuan yang telah membantu dalam administrasi. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kepala Desa Sigumuru, mitra, narasumber serta peserta sosialisasi yang ikut berpartisipasi dalam kegiatan ini. Mudah-mudahan Allah SWT meridhoi segala aktivitas yang kita lakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Fadli, R. (2023, April 5). *Ini Kandungan Nutrisi dan Manfaat Ikan Lele Untuk Kesehatan*. Dipetik March 21, 2024, dari halodoc.com: <https://www.halodoc.com/artikel/ini-kandungan-nutrisi-dan-manfaat-ikan-lele-untuk-kesehatan>
- Fajri, N. (2023, January 2). *Langkah Awal Membangun Kewirausahaan*. Dipetik March 2021, 2024, dari djkn.kemenkeu.go.id: <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kpknltangerang1/baca-artikel/16092/LANGKAH-AWAL-MEMBANGUN-KEWIRAUSAHAAN.html>
- Mentari, A. (2023, February 10). *Resep Abon Ikan Lele, Nikmat Dimakan Dengan Nasi Hangat*. Dipetik March 21, 2024, dari kompas.com: <https://www.kompas.com/food/read/2023/11/30/103200675/resep-abon-ikan-lele-nikmat-dimakan-dengan-nasi-hangat>
- Miranti, Danil, M., Nuh, M., Novrini, S., Barus, W., & Apriawati. (2022). Pengolahan Produk Abon Ikan Lele Untuk Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Penen Kecamatan Sibiru-biru Kabupaten Deli Serdang Sumut. *Jurnal Pengabdian Mitra Masyarakat (Jurpamm)*, 1(2), 27-32.
- Mulyani, I., Yolandika, C., Metalisa, R., Darfia, N., Lesmana, I., & Heltonika, B. (2022). Penyuluhan Pembuatan Nugget Ikan Lele Sebagai Solusi Camilan Sehat Untuk Anak Di Desa Kualu Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 3(1), 63-69.
- Musyaddad, A., Ramadhani, A., Pratama, M., Juliyanto, Safitri, I., & Fitri, N. (2019). Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *AJIE: Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 4(3), 199-216.
- Pohan, R., Siregar, N., Rambe, M., Sianipar, J., & Panjaitan, P. (2023). Inovasi Teknologi Pembudidayaan Ikan Lele Dengan Sistem Bioflok Untuk Diolah Menjadi Nugget. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(10), 2455-2465.

- Pudji, W., & Nugraha, I. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Cara Pembuatan Makanan Olahan Bakso Lele Di Kelurahan Babatan, Kecamatan Wiyung, Kota Surabaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin (Abdi-Mesin)*, 3(2), 42-50.
- Sari, A., Prakoso, J., Putri, S., & Nofreeana, A. (2023). Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Nugget Lele Wortel Pada Kelompok Wanita Tani Di Dusun Grenjeng, Desa Gandusari, Kecamatan Bandongan, Kabupaten Magelang. *Jurnal Kastara: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 5-11.
- Tindaresa, N., & Faizin, M. (2021). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Melalui Inovasi Produk Pada Budidaya Ikan Lele Di Desa Mojomati Jetis Ponorogo. *Prosiding Pengabdian Masyarakat (Prodimas)* (hal. 140-157). Ponorogo: LPPM IAIN Ponorogo.