



USAHA PENINGKATAN NILAI JUAL IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) MENJADI ABON

Luluk Edahwati^{1*}, Sutiyono¹, Muhammad Khadik Asrori².

Riwayat artikel:

Diterima: Februari 2020

Disetujui: Maret 2020

Tersedia secara daring: Mei 2020

*Penulis korespondensi

Surel: lulukedahwati@gmail.com

¹⁾ Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, 60294, Indonesia.

²⁾ Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, 60294, Indonesia.

Abstrak

Ikan merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang banyak disukai dan dikonsumsi masyarakat. Salah satunya adalah ikan lele disamping karena relatif murah harganya dan mudah mendapatkannya serta nilai gizinya yang cukup tinggi yang dapat menjaga stabilitas dan kesehatan tubuh, juga dapat meningkatkan kecerdasan otak pada anak. Akan tetapi ikan sangat cepat sekali mengalami proses kemunduran mutu yang mengarah kepada pembusukan. Oleh karena itu pengawetan dan pengolahan ikan yang baik sangat diperlukan. Pengolahan ikan merupakan suatu cara pengawetan ikan yang sudah sangat lama dikenal dan dilakukan oleh masyarakat. Abon merupakan makanan tradisional yang biasanya digunakan untuk lauk karena rasanya yang gurih. Abon ikan lele diolah dari daging ikan lele yang berukuran besar (>1 kg) agar serat abon yang diperoleh mempunyai serat seperti abon dari daging sapi. Usaha pengolahan ikan lele menjadi abon diharapkan akan meningkatkan nilai ekonomis juga mempunyai prospek yang besar karena daging ikan lele yang mudah didapat dan orang mulai bergeser mengkonsumsi ikan dari pada daging merah seperti sapi. Pengolahan ikan lele ini disampaikan pada ibu-ibu rumah tangga disamping untuk meningkatkan kegiatan yang bersifat positif, kemampuan berwirausaha dalam menciptakan suatu produk dengan menggunakan metode yang sederhana serta bahan baku yang murah.

Kata kunci: ikan lele; abon ikan; pemasaran.

Abstract

Fish is one of the food sources of animal protein which is widely liked and consumed by the public. One of them is catfish, besides because it is relatively cheap and easy to get, it can also increase intelligence in children. However, fish are very easy to decline in quality that leads to decay. Therefore, good preservation and processing of fish is needed. Fish processing is one of the ways of preserving fish that has been known and carried out for a long time by the community. Shredded meat is a traditional food that is usually used for side dishes because of its savory taste. Catfish shredded is processed from large catfish meat (>1 kg) so that the shredded fiber obtained has fiber such as beef fiber. The business of processing catfish into shredded fish is expected to increase economic value, have good prospects because catfish is easily available, and can make people shift to consume fish rather than red meat like beef. Catfish processing is taught to housewives in addition to increasing positive activities, the ability of entrepreneurs to create a product using simple methods and inexpensive materials.

Keywords: catfish; shredded fish; marketing.

1. PENDAHULUAN

Budidaya lele punya prospek yang sangat menggiurkan untuk menambah pendapatan sampingan maupun utama. Apalagi, lele memiliki permintaan yang cukup besar dari rumah makan sampai potensi ekspor. Bahkan, Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) mendorong para pengusaha lele untuk menggarap peluang pasar ekspor. Pasalnya, kawasan Asia pada 2020 diprediksi kekurangan pasokan Lele hingga 26 juta ton (Rifai, 2019).

Ikan lele merupakan salah satu bahan pangan hewani yang mengandung protein sebesar 22% hingga 46,6% (b/k) (Ubaidillah dkk., 2010). Kandungan gizi lain yang terkandung di dalam ikan lele yakni meliputi kadar lemak \pm 20,8% (b/k), mineral \pm 14,6% (b/k), dan air \pm 6,81% (b/k) (Adebayo dkk., 2016). Ikan lele juga kaya akan asam amino esensial seperti *essential amino* (dalam % protein), *arginine* 4,3%, *histidine* 1,5%, *isoleucine* 2,6%, *leucine* 3,5%, *lysine* 5,1%, *methionine* 2,3%, *phenylalanine* 5,0%, *threonine* 2,0%, *tryptophan* 0,5% dan *valine* 3,0% (Robinson, 2015).



Gambar 1. Ikan lele sebagai bahan baku abon

Berbagai macam olahan ikan lele yang dilakukan oleh masyarakat dalam meningkatkan nilai jual, variasi ikan lele terhadap konsumen maupun pengawetan, ikan lele dapat diolah menjadi nugget ikan lele (Trihasa dkk., 2016), pempek ikan lele (Ririsanti dkk., 2017), dan abon ikan lele (Kusumayanti dkk., 2012). Abon ikan lele merupakan makanan olahan yang bergizi memiliki kandungan protein tinggi dengan kadar kolesterol yang rendah. Abon ikan lele banyak disukai konsumen karena rasanya yang enak, gurih, tahan lama, dapat menjadi lauk makan pokok, makanan ringan, dan sebagai makanan pendamping. Proses produksi abon ikan lele

cukup mudah dengan demikian diharapkan akan mudah untuk dimengerti serta dipahami oleh para ibu – ibu.

Manajemen usaha sangat diperlukan supaya dapat berjalan lancar dan mendapat hasil yang sesuai harapan. Pada manajemen sendiri terdapat beberapa fungsi sebagai bagian dari proses manajemen. Semua fungsi-fungsi manajemen terdapat dalam setiap kegiatan usaha. Fungsi - fungsi tersebut memiliki wujud yang berbeda, tergantung dari faktor – faktor yang dapat mempengaruhi dan jenis komoditas yang diusahakan (Rahardi dkk., 2008).

Pemenuhan kebutuhan gizi merupakan salah satu cara sebagai peningkatan kualitas hidup masyarakat. Pemenuhan kebutuhan gizi dilakukan dengan mengkonsumsi makanan sehat dan mengandung gizi yang tinggi seperti ikan. Namun ikan cepat sekali mengalami proses kemunduran mutu yang mengarah kepada pembusukan. Oleh karena itu pengawetan dan pengolahan ikan yang baik sangat diperlukan. Selain itu, olahan ikan lele saat ini memiliki prospek yang cukup tinggi karna besarnya peminat di kalangan masyarakat serta berpotensi untuk ekspor. Hal ini menjadi tantangan tersendiri bagi penulis dan Perguruan Tinggi untuk dapat meningkatkan nilai jual ikan lele dengan dilakukannya kegiatan ini. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk mengidentifikasi dan mengkaji manajemen usaha, cara pengolahan, dan analisa usaha abon lele.

2. METODE KEGIATAN

Kegiatan ini meliputi, a) penyuluhan tentang substansi kegiatan, diikuti dengan demonstrasi untuk mengkonstruksikan atau merealisasikan metode tersebut; b) pelatihan mengoperasikan sistem atau peralatan yang dihibahkan; c) pembentukan kelompok wirausaha baru, d) penawaran jasa layanan kepada masyarakat oleh perguruan tinggi.

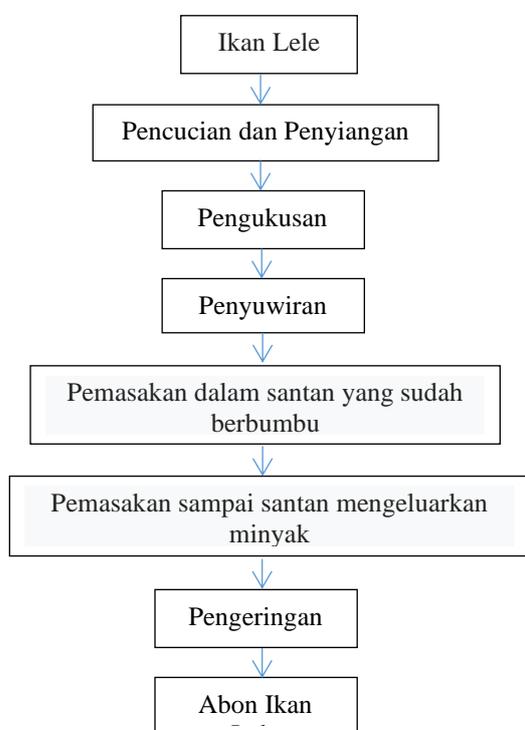
2.1 Bahan dan cara pembuatan abon lele

Bahan baku utama yang digunakan pada penelitian ini adalah ikan lele. Bumbu-bumbu yang digunakan antara lain bawang putih, ketumbar, lengkuas yang telah diparut gula pasir dan garam dapur. Pembuatan abon ikan lele meliputi pencucian, penyiangan, pengukusan ikan lele yang bertujuan untuk memudahkan dalam pemisahan daging dengan tulang serta kulit

ikan lele. Berikut disampaikan digram alir pembuatan abon ikan lele pada gambar 2.

Pengolahan abon ikan lele tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut (Suryani dkk., 2005):

1. Pertama – tama ikan lele dicuci lalu disiangi, setelah itu dicuci kembali sampai bersih. Kemudian, ikan lele dikukus dengan air mendidih selama kurang lebih 20 menit.
2. Setelah proses pengukusan selesai dilakukan selanjutnya proses penyuwiran daging ikan lele yaitu memperkecil ukuran daging ikan lele menjadi lebih halus. Tetapi, sebelum proses penyuwiran dilakukan terlebih dahulu daging ikan lele dipisahkan dari duri dan kulitnya. Proses pemisahan ini dilakukan secara manual.



Gambar 2. Diagram alir pembuatan abon ikan lele

3. Semua bumbu kecuali lengkuas dan daun serai dihaluskan dengan cara diblender kemudian digoreng (digongso) dengan 10ml minyak dan diaduk – aduk, ditambahkan lengkuas dan serai sampai mengeluarkan aroma wangi. Santan dimasukkan dan diaduk sampai mengeluarkan minyak. Setelah itu cabikan daging ikan lele dimasukkan sedikit demi sedikit ke dalam campuran bumbu dan santan sambil terus diaduk agar bumbu meresap kedalam daging ikan lele sampai cabikan ikan hampir kering.

4. Proses pembuatan abon ikan lele disebut juga dengan proses *pan frying* yaitu proses pembuatan abon dengan penambahan sedikit minyak goreng sebanyak kurang lebih 10 ml atau sekitar 2 sendok makan.
5. Abon yang sudah jadi kemudian didinginkan hingga semua kandungan air menguap. Abon yang telang kering siap dikemas.



Gambar 3. Proses pengolahan abon



Gambar 4. Abon ikan lele

Abon lele yang sudah masak dan kering, lalu ditimbang, dikemas, dan diberi label, dimana label harus memiliki tanggal kadaluarsa. Produk yang telah dikemas langsung di-sealer agar produk terjaga akan daya simpannya. Batas kadaluarsa produk maksimal selama 6 bulan jika disimpan pada tempat yang kering.

2.2 Metode analisis usaha abon ikan lele

Analisis yang dipergunakan adalah analisis deskriptif matematis, yaitu analisis R/C ratio. Dalam analisis keuntungan usaha ini dibedakan antara pendapatan terhadap biaya tunai dan pendapatan atas biaya total. Pendapatan atas biaya tunai adalah pendapatan yang benar – benar

dikeluarkan oleh pengusaha secara tunai (kontan). Pendapatan atas biaya total adalah pendapatan pengusaha yang diperoleh dari penerimaan dikurangi dengan seluruh biaya yang diperhitungkan. Dasar perbedaan dalam perhitungan pendapatan karena pengusaha pada umumnya hanya memperhitungkan biaya yang dikeluarkan dalam bentuk tunai. Pendapatan tersebut secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$Y = TR - TC$$

$$Y = (P \times H) - (BT - BDPt)$$

dimana :

Y = pendapatan (Rp)

P = produksi (kg)

H = harga (Rp/kg)

BT = biaya tunai (Rp)

BDPt = biaya yang diperhitungkan

(Kaet dkk., 2016)

Untuk mengetahui tingkat kelayakan dari usaha pembuatan abon ikan lele tersebut dapat diketahui dari rasio antara penerimaan total dan

biaya total (R/C ratio), secara matematis sebagai berikut.

$$R/C \text{ rasio} = \frac{\text{Total Revenue}}{\text{Total Biaya}}$$

Kriteria pengambilan keputusan :

Jika nilai R/C ratio > 1 maka usaha menguntungkan

Jika nilai R/C ratio < 1 maka usaha tidak menguntungkan (rugi).

Jika nilai R/C ratio = 1 maka usaha tidak untung/rugi (BEP) (Setiawati dkk., 2018).

3. PEMBAHASAN DAN MANFAAT

Abon merupakan salah satu jenis makanan yang umumnya sudah dikenal oleh masyarakat, yang terbuat dari daging sapi, ayam atau pun ikan melalui proses pembuatan yang sederhana. Proses pembuatan abon yakni dengan pengukusan lalu penyuwiran, pencampuran bumbu, dan penggorengan. Pada olahan abon ini digunakan ikan lele sebagai bahan utamanya dengan bumbu

Tabel 1. Analisa keuntungan dalam pembuatan abon ikan lele untuk satu kali produksi

No	Uraian	Satuan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp)
I	Penerimaan Produksi abon lele	bungkus	60	15.000	900.000
II	Biaya yang dikeluarkan tunai				
	Ikan lele dumbo	ekor	20	16.000	320.000
	Bawang merah	gram	0,5	10.000	5.000
	Bawang putih		0,2	10.000	2.000
	Ketumbar		0,1	10.000	1.000
	Gula merah		0,8	10.000	8.000
	Asam jawa		0,1	10.000	1.000
	Lengkuas		0,1	10.000	1.000
	Daun salam		0,1	10.000	1.000
	Serai		0,1	10.000	1.000
	Garam		0,1	10.000	1.000
	Santan kelapa	buah	10	3.000	30.000
	Gas LPG	tabung	0,1	80.000	8.000
	Minyak goreng	liter	2	12.000	24.000
					403.000
III	Biaya yang diperhitungkan				
	Penyusutan alat				20.000
	Tenaga kerja				62.000
	Jumlah				82.000
	Total (II+III)				485.000
IV	Keuntungan				415.000
	R/C				2,17

seperti lengkuas, serai, merica, kunyit, bawang merah, bawang putih, ketumbar, garam, dan santan. Abon merupakan salah satu jenis produk olahan makanan kering berbentuk khas yang dibuat dari daging yang direbus atau dikukus dan disayat – sayat dan diberi bumbu, digoreng kemudian di-*press* (Suryani dkk., 2005).

Pada prinsipnya, abon merupakan suatu proses pengawetan yaitu kombinasi antara perebusan atau pengukusan serta penggorengan dengan menambahkan bumbu – bumbu dan memiliki warna, aroma, tekstur dan cita rasa yang khas serta memiliki daya simpan yang cukup lama. Abon ikan telah banyak dikembangkan dimasyarakat karena proses pembuatannya yang relatif mudah dan tidak memerlukan biaya yang cukup besar.

Abon ikan lele merupakan makanan olahan yang bergizi memiliki kandungan protein tinggi dengan kadar kolesterol yang rendah. Abon ikan lele banyak disukai konsumen karena rasanya yang enak, gurih, tahan lama, dapat menjadi lauk makan pokok, makanan ringan, dan sebagai makanan pendamping. Proses produksi abon ikan lele cukup mudah dengan demikian diharapkan akan mudah dimengerti serta dipahami oleh masyarakat.



Gambar 5. Kegiatan PkM pelatihan pembuatan abon ikan lele

Kegiatan ini sangatlah bermanfaat sebagai pemberdayaan masyarakat khususnya ibu rumah tangga. Sehingga, kegiatan ini dapat meningkatkan perekonomian serta kemandirian masyarakat. Selain itu dengan adanya kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual ikan lele dari pembudidaya ikan lele lokal. Olahan ikan lele dalam bentuk abon ini juga diharapkan dapat disukai oleh semua kalangan karena cita rasanya

yang enak serta bergizi tinggi. Langkah pemberdayaan ke depannya adalah dengan meningkatkan penyuluhan dan melakukan pembentukan kelompok wirausaha – wirausaha yang baru serta meningkatkan inovasi dalam produk maupun pemasarannya.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis keuntungan usaha, dapat disimpulkan bahwa usaha pembuatan abon ikan lele menguntungkan. Nilai R/C ratio yang diperoleh sebesar 2,17. Hal ini menunjukkan jika pengeluaran biaya untuk usaha pembuatan abon ikan lele adalah sebesar 1 satuan, maka akan memperoleh pendapatan senilai 2,17 satuan atau keuntungan usaha sebesar 1,17 satuan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada KIM MEKAR Medokan Ayu dan kader PKK Perumahan Kosagrha Kelurahan Medokan Ayu, Kecamatan Rungkut Kota Surabaya yang telah membantu serta mendukung kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adebayo, I. A., et al. Evaluation of Nutritional Quality of Clarias Gariepinus from Selected Fish Farms in Nigeria.” *American Journal of Food Science and Nutrition Research*, vol. 3, no. 4, 2016, pp. 56–62.
- Dr. Soekartawi. 1995. *Monitoring Dan Evaluasi Proyek Pendidikan*. Pustaka Jaya: Jakarta
- Kaet, L. dan Hutapea, A. N. 2016. “Analisis Finansial Usaha Abon Ikan Pada Kelompok Pengolahan Ikan Pantura Di Kelurahan Humusu C, Kecamatan Insana Utara, Kabupaten Timor Tengah Utara.” *Agrimor*, vol. 1, no. 04 pp. 82–83.
- Kusumayanti, H., et al. 2012. “Inovasi pembuatan abon ikan sebagai salah satu teknologi pengawetan ikan”. *Gema Teknologi*, vol. 16, no. 3 p. 119.
- Rahardi, F. K. dan Nazarudin. 2008. *Agribisnis Perikanan*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Rifai, A. *Peluang Bisnis, Renyahnya Cuan Budi-daya Lele*. dilihat pada tanggal 2 Februari 2020. <https://ekonomi.bisnis.com/read/>

20190222/99/892152/pejuang-bisnis-renyahnya-cuan-budidaya-lele.

Ririsanti, Nawang Nila, et al. 2017. *Pempek Lele*. no. 1.

Robinson, Edwin H., and Menghe H. Li. 2015. *Of Catfish Nutrition AND*. no. 16.

Setiawati, I. T. dan Ningsih, S. 2018. "Manajemen Usaha Pengolahan Abon Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Di P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung". *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, vol. 12, no. 2, pp. 95-110.

Suryani dkk. 2005. *Membuat Aneka Abon*. Penerbit Swadaya: Jakarta.

Trihasa, R. dan Ikhwana, A. 2016. "Analisis Rencana Pengembangan Usaha Abon Ikan Lele". *Jurnal Kalibrasi Sekolah Tinggi Teknologi Garut*, vol. 14, no. 1, pp. 1-6.

Ubadillah, A. dan Hersoelistyorini, W. 2010. "Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan Dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*).". *Jurnal Pangan Dan Gizi*, vol. 1, no. 2, pp. 301-08.