



## PENGOLAHAN IKAN LELE MENJADI ABON LELE DI DESA TROSOBO

Riwayat artikel:

Diterima: Maret 2024

Disetujui: Mei 2024

Tersedia secara daring: Mei 2024

Sintha Soraya Santi\*, Atika Nandini, Ika Nawang  
Puspitawati

Program Studi Teknik Kimia, Universitas Pembangunan  
Nasional "Veteran" Jawa Timur, Surabaya, 60294 Indonesia

\*Penulis korespondensi

Surel:sinthaay@gmail.com

### Abstrak

Struktur tanah yang kurang subur, desa Trosobo, kecamatan Taman-Kabupaten Sidoarjo lebih banyak dimanfaatkan untuk industri besar maupun kecil, serta perumahan. Usaha kecil perumahan yang tepat untuk menambah penghasilan bagi penduduknya adalah beternak ikan lele dan selanjutnya mengolah ikan lele menjadi produk olahan diantaranya abon lele, karena bahan baku mudah dan murah namun dapat menambah pendapatan penduduk. Metode pelaksanaan dengan dilakukan penyuluhan serta pelatihan.

Kata kunci: lele, abon lele, pelatihan.

### Abstract

The soil structure is less fertile, Trosobo village, Taman sub-district, Sidoarjo Regency is mostly used for large and small industries, as well as housing. The right small residential business to increase income for residents is raising catfish and then processing catfish into processed products including catfish floss because the raw materials are easy and cheap but can increase residents' income. The implementation method involves counseling and training.

Keywords: catfish, catfish floss, training.

© 2024 Penerbit Program Studi Teknik Kimia, UPN "Veteran" Jawa Timur

## 1. PENDAHULUAN

Desa Trosobo memiliki luas wilayah 158 hektar yang terdiri dari 25 hektar tanah pertanian dan 133 hektar tanah kering, merupakan perbatasan antara Kota Madya Surabaya dan Kabupaten Sidoarjo, tepatnya di Kecamatan Taman masuk wilayah Kabupaten Sidoarjo. Letak strategis desa Trosobo mengakibatkan perkembangan pesat penduduk dan industri. Desa Trosobo ini termasuk kategori desa maju dimana ada sentra industri kecil yaitu Lingkungan Industri Kecil (LIK) Sidoarjo. LIK merupakan tempat usaha kecil yang dibina oleh UPTI Logam dan Perekayasaan Sidoarjo dan dibawah langsung

oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Disperindag) Provinsi Jatim dengan jenis produksi seperti industri logam, kayu, plastik, tempat duduk motor, sandal serta sepatu. Meski dikelilingi pabrik dan industri besar, sebagian penduduk desa banyak yang mengembangkan usaha kecil, seperti beternak unggas, ikan lele dan ikan air tawar lainnya. Pemberdayaan Wanita di desa Trosobo sangatlah maju hal ini karena sebagian besar penduduknya adalah lulusan SMA sederajat, berbagai pengetahuan tentang alternatif menambah penghasilan untuk keluarga sering di suluhkan, terutama kepada ibu-ibu PKK desa Trosobo. Selain pengetahuan tentang gizi atau nutrisi untuk makanan keluarga juga dapat menambah penghasilan.

Dari hal tersebut diatas, selain untuk konsumsi sendiri namun dapat meningkatkan penghasilan adalah olahan Ikan Lele .

Ikan Lele merupakan salah satu sumber protein yang harganya murah dan terjangkau, banyak diminati oleh masyarakat luas serta pembudidayaannya sangat mudah, murah, dan dapat dilakukan di lahan sempit. Ikan lele dibandingkan dengan produk hewani lainnya adalah kaya akan leusin dan lisin (Ubadilla dan Wikanastri, 2010). Olahan Ikan lele berbagai macam, diantaranya abon lele, dendeng lele, kerupuk lele dan stik duri dan kepala lele. Produk olahan ikan lele merupakan *zero waste*, karena semua bagian antara lain daging dan tulangnya dapat diolah menjadi makanan. Selain itu dapat sebagai usaha rumahan.

Beberapa anggota kelompok PKK desa Trosobo Kecamatan Taman Kabupaten Sidoarjo sudah beternak ikan lele, namun belum dikembangkan menjadi produk olahan agar penyimpanan lele bisa bertahan lama daripada dijual mentah.. Teknologi pengemasan yang baik dan menarik juga belum banyak diketahui masyarakat, termasuk bagaimana cara-cara pemasaran yang baik untuk penjualan produknya. Oleh karena itu perlu dilakukan pengembangan produk olahan ikan lele yang dalam hal ini adalah penolahan ikan lele menjadi abon lele , pengemasan yang baik dan strategi pemasarannya dengan pelatihan dan penyuluhan. Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, maka perlu dilakukan program pengabdian masyarakat berbasis pengolahan ikan lele di desa Trosobo Kecamatan Taman Kabupaten Sidoarjo.

## 2. METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat telah dilaksanakan di desa Trosobo, Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo meliputi tutorial, pelatihan, pendampingan dan monitoring kegiatan, sebagai berikut :

### 1. Pelatihan/Penyuluhan

Metode ini digunakan untuk memberikan informasi dan pemahaman peserta tentang cara-cara persiapan pengolahan ikan lele menjadi abon lele serta bagaimana cara pengolahannya. Pengolahan pascapanen ikan penting dilakukan karena bertujuan untuk mengurangi kadar air pada daging ikan. Pengembangan produk merupakan

suatu proses untuk menciptakan produk-produk baru yang biasanya dikaitkan dengan kebutuhan konsumen atau pasar, dapat berupa produk inovatif, modifikatif dan imitatif. (Ririsanti *et al.*, 2017)

### 2. Pelatihan/Pendampingan

Pelatihan dan pendampingan cara pengemasan dan pemasaran abon lele untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dan dapat dikembangkan sebagai produk unggulan daerah.

### 3. Monitoring

Evaluasi hasil pelatihan/pendampingan usaha pengolahan ikan lele menjadi abon lele dan Metode Pelaksanaan Persiapan bahan dan alat pengolahan serta pembagian tugas pelaksana penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Pelatihan/penyuluhan: Pembuatan abon lele (Tempat : Balai desa Trosobo • Waktu : pertemuan PKK (April 2021) • Peserta : anggota PKK desa Trosobo • Peralatan : alat-alat praktek dan hand out

Pembuatan Abon Lele :

Persiapan

Ikan lele sebagai bahan baku yaitu dengan cara memanen lele dan dimasukkan ke dalam ember , kemudian cara mematakannya tidak diberi makan kemudian airnya dibuang dan ditaburi 1-2 sdm garam halus setiap 1 kilogram ikan lele. Kemudian aduk rata, agar tangan tidak dipatil gunakan gagang kayu yang panjang. Setelah diaduk tutup ember rapat-rapat, biarkan beberapa saat, hingga ikan lele lemas, dan mati dengan sendirinya sehingga ikan lele ukuran besar siap disiangi.

Bahan :

10 kg Ikan Lele, 3 Kg Gula Merah, 1kg Gula Pasir, 250 gr Lengkuas, 250 gr Bawang Merah, 250 gr Bawang Putih, 10 lembar daun salam, 10 batang sereh, 50 gr Ketumbar, 10 gr Asam Jawa direbus dengan 200cc air (saring dan ambil airnya) Garam secukupnya dan Minyak Goreng.

Cara Pembuatan :

1. Potong bagian ikan, pisahkan kulit dan daging dengan bantuan pisau

2. Kukus daging hingga matang dan dinginkan. Setelah itu daging disuwir-uwir dengan garpu hingga halus
3. Bumbu2 dihaluskan ketumbar, bawang merah, bawang putih, lengkuas jahe. Tumis bumbu dengan minyak goreng hingga harum, tambahkan sereh dan daun salam, kemudin tambahkan air asam jawa , gula pasir dan gula merah
4. Masukkan daging lele yang sudah dihaluskan, masak dan aduk hingga bumbu meresap.
5. Panaskan minyak goreng dalam wajan, goreng daging lele sedikit demi sedikit hingga kecoklatan, angkat dan tiriskan
6. Masukkan dalam alat pengepres minyak, abon lele siap disajikan

#### Pengemasan

Tujuan dari pengemasan yang baik adalah agar kemasan tidak mudah dibuka. Desain kemasan yang menarik diharapkan dapat meningkatkan minat konsumen dan menciptakan citra produk (Marnani *et al.*, 2019). Bahan yang digunakan untuk mewadahi dan atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak memiliki syarat sebagai berikut :

1. Harga yang relative murah
2. Tahan terhadap panas atau tahan terhadap suhu beku
3. Ketebalan dan ukuran yang bervariasi
4. Dapat dilihat secara jelas

Setiap keterangan atau pernyataan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan. (Peraturan Pemerintah RI Nomor 69 Tahun 1999).

### 3. PEMBAHASAN DAN MANFAAT

Program pengabdian masyarakat ini memberikan edukasi melalui penyuluhan dan pendampingan dalam bentuk ceramah, diskusi dan demo yang dilakukan oleh penyuluh serta dilanjutkan praktek pembuatan abon lele secara berkelompok. Dalam pelaksanaan pengabdian ini digunakan metode konsultasi lokal, pelatihan dan demonstrasi, serta aplikasi yang disesuaikan langsung dengan metode pendidikan masyarakat (PKK), dengan melibatkan pemangku kepentingan khususnya kepala desa dan ketua PKK. Hasil dari program

pengabdian masyarakat ini ini menunjukkan bahwa anggota PKK di desa Trosovo sangat responsif dan antusias serta berpartisipasi aktif dalam semua kegiatan pendampingan, pelatihan dan pendampingan dalam program tersebut. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memperluas pengetahuan dan keterampilan anggota PKK di desa Trosovo serta memperoleh keterampilan mengolah ikan lele pasca panen menjadi produk olahan diantaranya menjadi abon lele. Langkah pertama terjadi setelah materi program tersedia. Tujuan dari pelatihan ini adalah agar seluruh peserta memahami dan menguasai isi program. Kemudian dilanjutkan ke tahap pelatihan. Dalam kegiatan ini, peserta mulai bekerja dalam kelompok untuk mempelajari cara mengolah ikan lele, mulai dari persiapan bahan sampai menjadi produk olahan. Anggota PKK juga diharapkan dapat mempraktekkan pembuatan abon lele di rumah.

### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan kuesioner yang diberikan, dapat disimpulkan bahwa pada pelaksanaan program pengabdian pada masyarakat ini terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK pada pembuatan abon lele . Respon peserta penyuluhan ini cukup tinggi, ditunjukkan dengan banyaknya anggota PKK yang hadir dan mewakili 9 RW di desa Trosovo, Taman, Sidoarjo. Pada penyuluhan tahap I dilakukan praktek langsung pembuatan abon lele dan pada tahap 2 dilakukan lomba pembuatan abon lele dengan peserta perwakilan dari masing-masing RW . Sehingga dapat disimpulkan bahwa cara pembuatan abon lele dengan metode yang sederhana dan murah ditanggapi dengan antusias oleh para ibu-ibu anggota PKK. Selain itu pemahaman tentang pengolahan ikan lele bertambah.

### DAFTAR PUSTAKA

- Marnani, S.m Petrus, H.T.S., Arif, M., dan Taufik,B.P. 2019. Peningkatan Kualitas Abon Ikan Lele dengan Perbaikan Proses Produksi dan Kemasan di UKM Abon Jago Purwokerto Dan Prima Melati Purbalingga. *Dinamika Journal*. 1(1): 62-67

Ririsanti, N.N., Evi, L., Yudi, N.I., dan Ruski, I.P. 2017. Penambahan Karagenan Terhadap Tingkat Kesukaan Pempek Lele. Jurnal Perikanan dan kelautan. 8(1): 165-173

PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA. NOMOR 69 TAHUN 1999. *TENTANG. LABEL DAN IKLAN PANGAN.* *PRESIDEN* REPUBLIK INDONESIA