

# **Demonstrasi Pengolahan Abon Ikan Lele Sebagai Ide Wirausaha di Kelurahan Ulak Karang Utara**

## **(Demonstration of Catfish Shreed as an Entrepreneurial Idea in Kelurahan Ulak Karang Utara)**

**Rizka Ramadibta<sup>1</sup>, Lya Heldya Maryssa Manulang<sup>1</sup>, Takkas Abelio Napitupulu<sup>2</sup>,  
Ninuk Purnaningsih<sup>3\*</sup>**

<sup>1</sup>Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor, 16680

<sup>2</sup>Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor, 16680

<sup>3</sup>Departemen Sains Komunikasi dan Pengembangan Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor, 16680

\*Penulis Korespondensi: npurnaningsih@gmail.com

### **ABSTRAK**

Ikan lele merupakan ikan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Namun, beberapa orang masih enggan untuk mengonsumsinya. Salah satunya karena baunya yang amis. Kreativitas produsen pangan untuk menutupi kekurangan tersebut sangat diperlukan dalam metode pengolahan ikan ini. Salah satu pengolahan ikan lele yang dapat dilakukan adalah abon ikan lele. Abon ikan adalah salah satu produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, atau olahan ikan yang diberi bumbu. Abon diolah dengan cara perebusan, penggorengan, pengepresan atau pemisahan minyak. Produk yang dihasilkan mempunyai rasa enak dan daya awet yang relatif lama. Pengolahan ikan lele menjadi abon ikan akan meningkatkan nilai mutu produk pangan tersebut. Abon ikan lele dapat menjadi produk pangan alternatif bagi masyarakat yang ingin mengonsumsi ikan lelel tanpa bau amis dengan tampilan yang menarik. Selain itu, abon lele juga dapat menjadi ladang wirausaha yang menguntungkan bagi masyarakat melalui demonstrasi pengolahan abon ikan lele.

Kata kunci : Abon, demonstrasi, kreativitas, lele, wirausaha

### **ABSTRACT**

Catfish is a fish that is widely consumed by Indonesian people. However, some people are still reluctant to consume them. One of them is because it smells fishy. The creativity of food producers to cover this deficiency is needed in this fish processing method. One of the catfish processing that can be done is shredded catfish. Shredded catfish is one of the processed fishery products made from fish meat, or fish processed with seasonings. Shredded catfish is processed by boiling, frying, pressing or separating the oil. The resulting product has a good taste and relatively long durability. Processing catfish into shredded catfish will increase the quality value of the food product. Shredded catfish can be an alternative food product for people who want to consume catfish without fishy smell with an attractive appearance. In addition, shredded catfish can also be a profitable entrepreneurial field for the community.

Keywords: Catfish, creativity, demonstration, entrepreneur, shredded

## PENDAHULUAN

Pengabdian masyarakat yang dilaksanakan berlokasi di Kelurahan Ulak Karang Utara, Kecamatan Padang Utara, Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat. Lokasi ini memiliki jumlah penduduk sebanyak 70.951 dengan tujuh kelurahan dan luas wilayah sebesar 8,08 km<sup>2</sup> (BPS 2018). Kelurahan ini terdiri dari enam rukun warga (RW) dan 22 rukun tetangga (RT). Ulak Karang Utara berada di dekat pesisir pantai sehingga ikan merupakan pangan sumber protein utama yang dikonsumsi oleh masyarakat. Menurut Rachim (2017), jenis ikan yang paling digemari masyarakat umumnya adalah ikan tongkol, ikan bandeng, dan ikan kakap dari golongan ikan air laut. Ikan lele, ikan bawal, dan ikan nila dari golongan ikan air tawar.

Kelurahan Ulak Karang Utara dekat dengan pesisir pantai sehingga ikan laut menjadi pilihan utama untuk dikonsumsi sehari-hari oleh masyarakat. Selain itu, ikan laut bahkan dapat dibeli dengan harga yang lebih murah daripada ikan air tawar sehingga masyarakat tidak terlalu sering mengonsumsi ikan air tawar. Padahal keseimbangan ekosistem akan terganggu jika manusia terus menerus mengambil ikan dari laut. Oleh karena itu, perlu adanya budidaya ikan air tawar sehingga ekosistem di laut tetap terjaga dan masyarakat juga dapat belajar untuk membudidayakan ikan bukan hanya mengambil ikan dari laut.

Banyak jenis ikan air tawar yang baik bagi tubuh untuk dikonsumsi. Salah satunya adalah ikan lele. Ikan lele merupakan salah satu hasil perikanan budidaya yang menempati urutan teratas dalam jumlah produksi yang dihasilkan (Wijaya *et al.* 2014). Walaupun demikian, masih ada beberapa orang yang enggan untuk mengonsumsi ikan lele karena baunya yang amis ataupun bentuknya yang sedikit menyeramkan. Hal ini menguji kreativitas produsen pangan dalam memberikan metode pengolahan ikan lele alternatif yang dapat mengurangi kelemahan ikan lele.

Salah satu pengolahan ikan lele yang mudah dilakukan adalah abon ikan lele. Abon ikan lele dipilih karena menurut Aditya *et al.* (2016), penggunaan ikan ekonomis rendah dalam pembuatan abon ikan dimaksudkan menjadi alternatif karena produksi bahan baku berlimpah, meningkatkan harga jual bahan baku, dan menjadi alternatif bahan baku pembuatan abon ikan. Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, atau olahan ikan yang diberi bumbu. Abon diolah dengan cara perebusan, penggorengan, pengepresan atau pemisahan minyak. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, dan memiliki daya awet yang relatif lama (Huthaimah *et al.* 2017). Pengolahan ikan lele menjadi abon ikan meningkatkan nilai mutu produk pangan tersebut. Abon ikan lele dapat menjadi produk pangan alternatif bagi masyarakat yang ingin mengonsumsi ikan tanpa bau amis dengan tampilan yang menarik. Selain itu, abon lele juga dapat menjadi ladang wirausaha yang menguntungkan bagi masyarakat di Kelurahan Ulak Karang Utara. Melalui demonstrasi pengolahan abon ikan lele diharapkan dapat memberikan ide produk wirausaha bagi masyarakat yang membutuhkan.

## METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

### Waktu dan lokasi kegiatan

Kegiatan dilaksanakan di Kelurahan Ulak Karang Utara, Kecamatan Padang Utara, Kota Padang, Sumatera Barat. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 11 Agustus 2020. Peserta yang mengikuti kegiatan adalah ibu-ibu PKK di Kelurahan Ulak Karang Utara.

### Metode Pelaksanaan

Model pemberdayaan dalam mentransfer ilmu dan teknologi pengembangan produk olahan abon lele menggunakan metode pendampingan praktek langsung di lapangan mulai dari proses persiapan bahan baku hingga proses pembuatan produk yang melibatkan mahasiswa-penduduk. Proses transfer ilmu dan teknologi diawali dengan pemberian materi dengan metode ceramah yang dilanjutkan dengan praktek, sedangkan teknik pendampingan terintegrasi dengan program KKN melibatkan ibu-ibu PKK.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pelaksanaan Demonstrasi

Bentuk program yang akan dilaksanakan adalah program pengolahan produk. Metode yang digunakan dengan melakukan pemberdayaan kelompok ibu-ibu PKK yaitu dengan teknik pembelajaran bersama disertai praktek. Pembelajaran dan praktek dilakukan oleh mahasiswa bersama dengan ibu-ibu PKK.

Pembuatan abon lele dilakukan dengan menggunakan beberapa bahan. Cara pembuatan abon lele dijelaskan sebagai berikut:

Bahan yang digunakan:

- 1) lele 1 kg,
- 2) cabe merah,
- 3) cabe keriting,
- 4) bawang putih,
- 5) bawang merah,
- 6) gula merah,
- 7) santan kental,
- 8) ketumbar,
- 9) kunyit,
- 10) garam,
- 11) lada,
- 12) lengkuas,
- 13) daun salam,
- 14) jeruk nipis.

Pengolahan yang dilakukan dikelompokkan menjadi dua tahapan. Tahapan pertama adalah persiapan bahan baku dan tahapan kedua adalah persiapan bumbu. Tahapan persiapan bahan baku dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- 1) ikan lele sebanyak 1 kg dibersihkan,
- 2) ikan lele dikukus menggunakan 4 lembar daun salam dan  $\frac{1}{2}$  ruas lengkuas selama 10 – 15 menit untuk mengurangi bau amis dari lele serta untuk mempermudah dalam pelepasan daging dengan tulang dan kulitnya,
- 3) daging lele dipisahkan dari tulang dan kulitnya,
- 4) daging lele dihancurkan menggunakan garpu agar tekstur ikan lele terlihat berserat.

Tahapan selanjutnya adalah persiapan bumbu. Tahapan ini dilakukan setelah persiapan daging lele telah dilaksanakan. Tahapan persiapan bumbu dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- 1) sebanyak 8 buah cabe merah, 13 siung bawang merah, 10 siung bawang putih, kunyit 2 ruas, gula merah, ketumbar, garam dan lada secukupnya disiapkan;
- 2) bumbu dihaluskan menggunakan blender;
- 3) wajan tanpa minyak dipanaskan;
- 4) bumbu halus dimasukkan ke dalam wajan;
- 5) bumbu dimasak dengan api kecil dan selalu diaduk, berguna untuk menjaga agar tidak gosong dan tidak meninggalkan kerak pada wajan;
- 6) bumbu yang sudah mengental, dimasukkan santan kental 120 ml dan diaduk terus

- hingga mengental;
- 7) daging lele yang telah dihancurkan dimasukkan ketika sudah mengental;
  - 8) adonan diaduk terus menerus dengan api kecil;
  - 9) abon lele yang baik akan menghasilkan warna coklat tua, beraroma harum, bertekstur gembur dan kering, serta rasa sedikit pedas dan gurih;
  - 10) api dimatikan ketika abon sudah berwarna coklat tua dan kering;
  - 11) abon siap dihidangkan



Gambar 1 Hasil pengolahan 1 Kg abon lele

Abon lele yang dihasilkan saat demonstrasi di hadapan ibu-ibu PKK berwarna coklat tua dengan tekstur yang gembur dan kering. Abon lele juga beraroma wangi dengan rasa sedikit pedas. Bau amis ikan tidak tercium sama sekali. Hal ini disebabkan oleh pengukusan ikan lele dengan daun salam dan lengkuas. Selain itu, saat proses pemasakan ditambahkan sedikit jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis ikan. Proses pengolahan abon ini tidak menggunakan minyak sehingga baik bagi kesehatan.

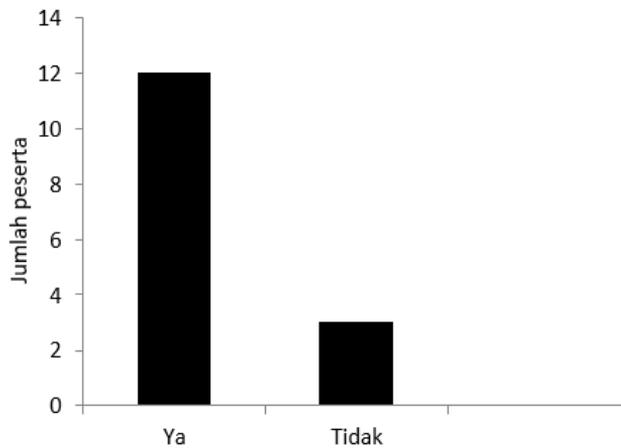
Karakteristik abon ikan lele yang dihasilkan menyerupai karakteristik abon pada umumnya menurut Putri dan Lamusa (2017), yaitu bentuknya seperti serat (didominasi serat-serat otot yang mengering) dan berwarna coklat terang sampai berwarna coklat kehitaman. Sensasi abon yang sedikit pedas disesuaikan dengan preferensi masyarakat Kota Padang yang menyukai makanan dengan sensasi pedas. Hal ini menjadi nilai penting dalam pengolahan abon ikan karena menurut Sundari dan Umbara (2019), preferensi konsumen dalam memutuskan untuk membeli abon ikan lebih berdasarkan kepentingan rasa.

### **Ketertarikan Ibu PKK terhadap Pengolahan Abon Lele**

Demonstrasi pengolahan abon lele berlangsung dengan baik dan mendapatkan respons yang baik dari ibu-ibu PKK. Respons peserta dinilai dari hasil kuisioner yang dibagikan. Kuisioner terdiri dari empat pertanyaan mengenai tanggapan terhadap demonstrasi abon lele, pemaparan pembicara, ketertarikan untuk berbisnis, dan ketertarikan usaha abon lele. Kuisioner diisi oleh lima belas orang ibu-ibu PKK dalam rentang usia 40-65 tahun.

Berdasarkan hasil kuisioner, tanggapan ibu-ibu PKK terhadap demonstrasi

pengolahan abon lele secara keseluruhan dan pemaparan pembicara dalam demonstrasi sangat baik. Hal ini ditunjukkan dari lima belas orang peserta yang menjawab sangat baik. Selain itu, tanggapan peserta terhadap ketertarikan untuk membuat usaha abon lele ditunjukkan oleh Gambar 2.



Gambar 2 Tanggapan peserta mengenai ketertarikan untuk membuka usaha abon lele



Gambar 3 Demonstrasi pengolahan abon lele

Berdasarkan hasil yang diperoleh, sebanyak 80% atau 12 dari 15 orang ibu-ibu PKK tertarik untuk membuka usaha abon lele setelah mengikuti demonstrasi pengolahan abon lele. Hal ini sesuai dengan indikator keberhasilan program, dimana diharapkan ibu-ibu PKK tertarik untuk berwirausaha abon lele. Sehingga secara keseluruhan, program yang dilaksanakan telah mencapai target keberhasilan yang diinginkan. Walaupun demikian, masih terdapat ibu-ibu PKK yang tidak tertarik untuk mengolah abon lele. Hal ini dapat disebabkan oleh kurang menyukai ikan lele, proses pengadukan yang terlalu lama, dan jumlah abon yang dihasilkan dalam produksi 1 kg lele yang sedikit.

Kendala yang dialami dalam demonstrasi pengolahan abon lele adalah masih banyak ibu-ibu PKK yang tidak menjaga jarak saat pelaksanaan kegiatan. Ibu-ibu PKK sangat antusias ingin maju ke depan melihat proses pengolahan sehingga kurang mematuhi protokol kesehatan yang telah ditetapkan.

### Proyeksi Keuntungan Penjualan Abon Lele

Pengolahan abon lele yang dilakukan dapat menjadi ide wirausaha. Pengolahan 1 Kg ikan lele yang dilakukan menghasilkan  $\pm 200$  gram abon lele. Proyeksi keuntungan penjualan abon lele ditetapkan dengan memperhatikan variabel biaya tetap dan biaya variabel serta kapasitas produksi abon lele. Penentuan biaya produksi dilakukan dengan pendekatan *full costing* yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam biaya produksi. Metode ini memudahkan pengusaha dalam proses perhitungannya karena penentuan nilai jual bergantung pada penentuan nilai margin yang ditentukan langsung dari besarnya harga pokok produk menurut pengusaha (Wardoyo 2016). Perhitungan harga pokok produksi dijelaskan sebagai berikut.

$$\begin{aligned} \text{Biaya Tetap} &= \text{Biaya penyusutan} \\ &= \text{Rp. 7.082/produksi} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Biaya Variabel} &= \text{Biaya habis pakai} + \text{biaya perjalanan dan transportasi} \\ &= \text{Rp. 448.000} + \text{Rp. 20.000} \\ &= \text{Rp. 468.000/produksi} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Produksi} &= \frac{\text{Biaya Tetap} + \text{Biaya Variabel}}{\text{Kapasitas Produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp. 7.082} + \text{Rp. 468.000}}{50} \\ &= \text{Rp. 9.501,-} \end{aligned}$$

Berdasarkan harga pokok produksi, dapat dilakukan proyeksi keuntungan penjualan abon lele. Penentuan keuntungan dilakukan dengan membandingkan harga jual dengan harga pokok produksi. Harga jual satu kemasan abon lele (diasumsikan dengan berat bersih  $\pm 200$  gram) ditentukan dengan metode berdasarkan acuan harga pasar sehingga perhitungan keuntungan dilakukan sebagai berikut.

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Satu Produk} &= \text{Rp. 15.000,-} \\ \text{Biaya Produksi Satu Produk} &= \text{Rp. 9.501,-} \\ \text{Laba Bersih} &= \text{Harga} - \text{Biaya Produksi} \\ &= \text{Rp. 15.000} - \text{Rp. 9.501} \\ &= \text{Rp. 5.499,-/bungkus} \\ \text{Total Penerimaan} &= \text{Rp. 15.000} \times 50 \text{ bungkus} \\ &= \text{Rp. 750.000,- /produksi} \\ \text{Total Biaya Produksi} &= \text{Biaya Tetap} + \text{Biaya Variabel} \\ &= \text{Rp. 7.082} + \text{Rp. 468.000} \\ &= \text{Rp. 475.082,-/produksi} \\ \text{Keuntungan} &= \text{Total Penerimaan} - \text{Total Biaya Produksi} \\ &= \text{Rp. 750.000} - \text{Rp. 475.082} \\ &= \text{Rp. 274.918,-/produksi} \end{aligned}$$

Berdasarkan proyeksi keuntungan yang diperoleh, dapat ditentukan rasio keuntungan relative (R/C ratio). Rasio ini digunakan untuk memproyeksikan keuntungan relatif yang diperoleh pada sebuah usaha. Usaha akan dikatakan layak untuk dijalankan jika nilai R/C yang diperoleh tersebut dinyatakan lebih besar dari 1. Perhitungan rasio dilakukan sebagai berikut.

$$\begin{aligned}
 R/C &= \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp.750.000}}{\text{Rp.475.082}} \\
 &= 1.57
 \end{aligned}$$

Nilai R/C yang didapatkan menunjukkan hasil yang lebih besar dari 1. Hasil tersebut bermakna usaha abon lele layak untuk dilakukan karena menguntungkan pada periode tertentu (Kune 2017). Oleh karena itu, usaha abon lele dapat menjadi ide wirausaha ibu di Kelurahan Ulak Karang Utara karena menguntungkan dalam periode tertentu.

## SIMPULAN

Ikan lele dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan, salah satunya adalah abon ikan lele. Demonstrasi pengolahan ikan lele dilakukan terhadap ibu-ibu PKK untuk memberikan alternatif pengolahan ikan lele dan ide bisnis atau wirausaha yang dapat dilakukan. Abon ikan lele yang dihasilkan saat demonstrasi berwarna coklat tua dengan tekstur gembur dan kering. Abon ikan lele tersebut beraroma wangi dengan rasa sedikit pedas. Berdasarkan kuisioner yang disebar, tanggapan ibu-ibu PKK terhadap demonstrasi sangat baik dan sebanyak 80% dari jumlah peserta tertarik untuk berwirausaha abon ikan lele. Usaha abon lele layak untuk dilakukan karena menguntungkan pada periode tertentu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya HP, Herpandi, Lestari S. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan sensoris abon ikan dari berbagai ikan ekonomis rendah. *Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1): 61-72.
- Huthaimah, Yusriana, Martunis. 2017. Pengaruh jenis ikan dan metode pembuatan abon ikan terhadap karakteristik mutu dan tingkat penerimaan konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 2(3): 244-254.
- Kune SJ. 2017. Analisis pendapatan dan keuntungan relative usahatani jagung di desa bitefa kecamatan miomaffo timur kabupaten ttu. *Jurnal Agribisnis Lahan Kering*. 2(2): 23-24.
- Putri T, Lamusa A. 2017. Strategi pengembangan usaha abon daging sapi pada industri "citra lestari production" di kota palu. *Agrotekbis*. 5(4): 525-530.