

# Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani dalam Usaha Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele Untuk Meningkatkan Nilai Konsumsi

Meyni Dria Astarina  Alif Afri Diyana Dewi  dan Rini Pamundhi Bekt 

<sup>a</sup>Program Studi Manajemen Sumber Daya Perairan Universitas Antakusuma,

<sup>b</sup>Program Studi Budidaya Perairan Universitas Antakusuma,

<sup>c</sup>Program Studi Budidaya Perairan Universitas Antakusuma

## ABSTRAK

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan diversifikasi produk pangan olahan ikan lele dalam upaya meningkatkan nilai konsumsi. Kegiatan ini dilakukan di Desa Tanjung Terantang, Kecamatan Arut Selatan, Kabupaten Kotawaringin Barat, Kalimantan Tengah pada tanggal 19 Maret 2020. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah penyuluhan dan pelatihan. Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa produk pempek ikan lele yang dibuat oleh peserta yang hadir dalam pelatihan ini. Pengolahan ikan lele menjadi produk turunan pempek merupakan suatu produk hasil diversifikasi olahan pangan yang mampu meningkatkan nilai konsumsi masyarakat terhadap ikan lele. Kegiatan ini mendapat respon positif dari peserta yang dibuktikan dengan adanya umpan balik dari peserta yang mengisi formulir umpan balik melalui google form yaitu sekitar 70,6% peserta kegiatan PKM menerapkan kembali pengetahuan yang mereka peroleh, 94,1% ibu-ibu anggota Kelompok Wanita Tani juga menyebutkan bahwa orang-orang di sekitar mereka kini lebih menyukai ikan lele apabila diolah menjadi pempek ikan lele.

## INFORMASI ARTIKEL

Diterima 20 Juli 2020

Dipublikasi 30 September 2020

## KATA KUNCI

Pemberdayaan, Diversifikasi, Ikan Lele, Konsumsi

## 1. Pendahuluan

Kabupaten Kotawaringin Barat merupakan suatu wilayah yang mempunyai sektor budidaya perikanan yang luas. Hal tersebut ditunjukkan dari data luas areal pemeliharaan ikan yang mencapai 993,961 m<sup>2</sup>, sedangkan produksi budidaya perikanan mencapai 5129,69 ton (BPS Kotawaringin Barat, 2018). Sektor budidaya perikanan mempunyai peluang untuk semakin berkembang dan bernilai ekonomi yang menjanjikan. Letaknya strategis karena dilalui 3 sungai besar yaitu sungai Arut, sungai Kumai dan sungai Lamandau yang mensuplai perairan, serta budaya masyarakatnya yang mengkonsumsi ikan merupakan nilai tambah yang mendukung perkembangan budidaya perikanan di Kotawaringin Barat.

KONTAK: Meyni Dria Astarina  [mey\\_astarina@yahoo.co.id](mailto:mey_astarina@yahoo.co.id); Alif Afri Diyana Dewi  [xxxxx@gmail.com](mailto:xxxxx@gmail.com); Rini Pamundhi Bekt  [xxxxx@gmail.com](mailto:xxxxx@gmail.com)  Jl. Iskandar No. 63, Kode Pos: 74112, Pangkalan Bun

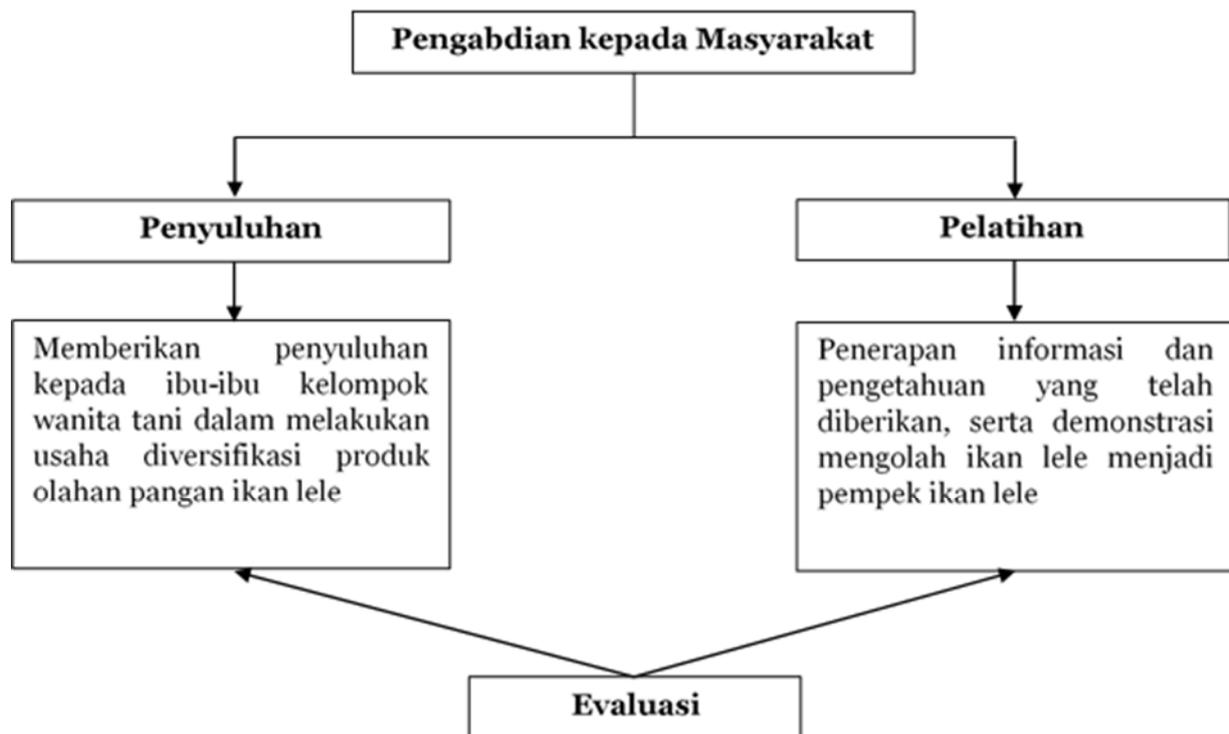
©Diterbitkan oleh Institut Teknologi dan Bisnis (ITB) Ahmad Dahlan. INTERVENSI KOMUNITAS adalah jurnal berbasis akses terbuka yang dikhususkan bagi artikel ilmiah hasil pengabdian masyarakat. Artikel ilmiah yang diterbitkan mencakup seluruh bidang pengabdian masyarakat, baik ekonomi, manajemen, sosial, humaniora, dan teknologi. Terbit dua kali dalam satu tahun.



Salah satu desa di Kotawaringin Barat yang sebagian besar wilayahnya digunakan untuk budidaya ikan adalah desa Tanjung Terantang. Tanjung Terantang merupakan desa di sebelah selatan Kota Pangkalan Bun yang berjarak sekitar 20 km dari pusat kota serta berbatasan langsung dengan Sungai Lamandau. Tanahnya yang subur dan sumber air yang melimpah membuat desa ini cocok sekali untuk kegiatan bercocok tanam dan budidaya ikan. Jenis ikan yang biasa dibudidayakan di desa Tanjung Terantang adalah Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*), Ikan Patin (*Pangasius sp*), dan Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). Dari ketiga komoditi tersebut, ikan lele merupakan komoditi yang paling rendah nilai jualnya, bahkan terkadang tidak laku untuk dijual, sehingga para petani ikan menjadi rugi. Untuk mengatasi permasalahan tersebut diperlukan suatu inovasi agar ikan lele mempunyai nilai tambah yang lebih. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk menambah nilai jual ikan lele yaitu diversifikasi produk. Diversifikasi adalah penganekaragaman jenis produk olahan hasil perikanan dari bahan baku yang belum/sudah dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan faktor-faktor mutu dan gizi, sebagai usaha penting untuk meningkatkan konsumsi produk perikanan baik kualitas maupun kuantitas dan peningkatan nilai jual.

## 2. Metode dan Pendekatan

Metode yang digunakan dalam Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) “Diversifikasi Produk Pangan Olahan Ikan Lele untuk Meningkatkan Nilai Ekonomis” adalah penyuluhan dan pelatihan. Adapun indikator capaian dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sebagaimana tersaji dalam gambar berikut ini:



Gambar 1. Metode pengabdian kepada masyarakat

## 3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di Desa Tanjung Terantang dengan sasaran masyarakat Tanjung Terantang pada umumnya dan anggota Kelompok Wanita Tani Sareng Berkembang pada khususnya. Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa produk pempek ikan lele yang dibuat oleh peserta yang hadir dalam pelatihan ini. Pengolahan ikan lele menjadi produk turunan

pempek merupakan suatu produk hasil diversifikasi olahan pangan yang mampu meningkatkan nilai konsumsi masyarakat terhadap ikan lele.

Pengabdian kepada masyarakat ini memberikan pelatihan bagaimana cara mengolah ikan lele mentah menjadi bentuk olahan pangan yang dapat meningkatkan nilai konsumsi, dimulai dari memisahkan daging dari tulangnya (*fillet*) sampai pempek siap konsumsi. Selain memberikan pelatihan bagaimana membuat pempek kita juga berikan kandungan apa saja yang terdapat pada ikan lele.

Kegiatan ini dimulai dengan praktik mem-*fillet* daging ikan lele. Masyarakat diberi petunjuk dan dilatih bagaimana caranya melakukan *fillet* sehingga tidak ada daging yang terbuang.



Sumber: foto ketika acara

Gambar 2. Pelatihan Mem-*fillet* Daging Ikan Lele

Kemudian pemateri menjelaskan seluruh bahan baku yang diperlukan untuk membuat satu resep (35 buah) pempek ikan lele beserta cara pembuatan kuah (*cuko*). Masyarakat juga telah diberi selebaran resep yang berisi alat dan bahan untuk membuat pempek dengan harapan masyarakat mau mencoba membuat pempek di kemudian hari.

Adapun cara untuk membuat pempek dimulai dengan menghaluskan *fillet* ikan lele menggunakan *chopper*. Kemudian mencampur semua bahan pempek beserta surimi ikan lele kedalam baskom dan mengaduknya sampai rata. Adonan pempek dipisahkan menjadi empat bagian untuk pewarnaan (original, hijau, merah muda dan kuning). Langkah selanjutnya adalah membentuk pempek sesuai selera (lenjer, adaan, kapal selam dan pipih). Pempek yang sudah dibentuk tadi kemudian direbus sampai matang. Setelah pempek matang, pempek digoreng terlebih dahulu untuk kemudian disajikan bersama kuah (*cuko*).

Pempek biasanya disajikan bersama kuah atau *cuko*. Oleh karena itu, peserta juga diberi pelatihan cara membuat *cuko*. *Cuko* dibuat dengan cara menghaluskan bawang putih dan cabe yang direbus bersamaan dengan asam jawa dan gula merah sampai mengental.

### **Pelatihan Pembuatan Hiasan Tumpeng Pempek**

Pelatihan selanjutnya yang disampaikan oleh pemateri kepada masyarakat yang hadir adalah mengenai cara pembuatan hiasan untuk tumpeng. Penataan pempek dalam bentuk tumpeng merupakan inovasi baru dalam penyajian pempek. Tampilannya yang menarik dapat meningkatkan nilai jual apabila dikemudian hari para anggota KWT ingin melakukan bisnis pempek ikan lele. Selain itu, dengan tampilannya yang menarik, warna yang cerah juga dapat meningkatkan nilai konsumsi. Hal tersebut dibuktikan dengan adanya para anggota KWT yang sudah mengolah kembali olahan pempek lele, dan memberi pendapat bahwa para anggota keluarga yang tadinya tidak menyukai olahan lele, sekarang sudah mau mengkonsumsi ikan lele dalam bentuk olahan pempek.

Pelatihan pembuatan tumpeng ini juga dirasa perlu dengan harapan ilmu yang diberikan oleh pemateri dapat berguna bagi masyarakat Desa Tanjung Terantang di kemudian hari, misalnya dapat berguna ketika mengikuti lomba tumpeng ataupun ketika harus membuat tumpeng untuk acara-acara tertentu sehingga masyarakat dapat menghias tumpeng secara mandiri.



Sumber: foto ketika acara  
Gambar 3. Pelatihan Membuat Hiasan Tumpeng

Tim pengabdian dalam kegiatan ini sangat menghargai dan berterima kasih terhadap antusiasme masyarakat Desa Tanjung Terantang, khususnya ibu-ibu KWT Sareng Berkembang dalam mengikuti seluruh kegiatan. Harapan dari tim pengabdian adalah bahwa setelah kegiatan ini, masyarakat Desa Tanjung Terantang dapat memanfaatkan ilmu yang baru mereka dapatkan.

#### Umpan Balik Terhadap Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Setelah kunjungan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan tema diversifikasi produk olahan pangan berbahan dasar ikan lele ini dilakukan, ibu-ibu KWT Sareng Berkembang merasa senang karena pelatihan ini dirasa sangat bermanfaat. Mereka mencoba mempraktikkan ulang membuat pempek ikan lele di rumah masing-masing, karena bahan dan alat yang dibutuhkan cukup mudah ditemui, terutama bahan utamanya yaitu ikan lele yang mana dapat mereka peroleh dari kolam sendiri.

Beberapa ibu KWT Sareng Berkembang bahkan ada yang sudah mencoba membuat pempek ikan lele lebih dari satu kali. Hal ini ditunjukkan dengan meningkatnya konsumsi ikan lele dengan cara mengolahnya menjadi pempek ikan lele yaitu sekitar 70,6% peserta kegiatan PKM menerapkan kembali pengetahuan yang mereka peroleh. Hasil tersebut dapat dilihat pada diagram berikut ini:



Sumber: data diolah, 2020

Gambar 4. Diagram

Kemudian sebanyak 94,1% ibu-ibu anggota KWT Sareng Berkembang juga menyebutkan bahwa orang-orang di sekitar mereka kini lebih menyukai ikan lele apabila diolah menjadi pempek ikan lele. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan pempek berbahan dasar ikan lele dapat meningkatkan nilai konsumsi



serta menjadi salah satu alternatif pilihan keluarga untuk tetap bisa menikmati ikan lele. Hasil tersebut ditunjukkan pada diagram diatas.

#### 4. Simpulan dan Saran

Pengabdian kepada masyarakat ini memberikan pengetahuan dan keterampilan baru bagi ibu-ibu anggota KWT Sareng Berkembang dalam mengolah produk berbahan dasar ikan lele menjadi produk olahan pempek dengan tujuan meningkatkan nilai konsumsi ikan lele. Sebanyak 70,6% peserta kegiatan ini mempraktikkan kembali pengetahuan yang mereka peroleh dengan membuat sendiri pempek ikan lele di rumah. Selain itu, 94,1% ibu-ibu tersebut juga menyebutkan bahwa orang-orang di sekitar mereka kini lebih menyukai ikan lele apabila diolah menjadi pempek.

Kegiatan pemberdayaan ini terbatas hanya pada 1 produk olahan pangan saja yaitu pempek ikan lele. Diversifikasi olahan pangan dari ikan lele dapat terus dilakukan dan divariasikan. Selanjutnya perlu produk olahan pangan yang lebih beragam lagi.

#### SINTA

Meyni Dria Astarina, SINTA ID  6662663

Alif Afri Diyana Dewi, SINTA ID  6662663

Rini Pamundhi Bekt, SINTA ID  6662663

#### Daftar Pustaka

Badan Pusat Statistik Kotawaringin Barat. 2018. *Kotawaringin Barat dalam Angka. Pangkalan Bun*: Badan Pusat Statistik Kotawaringin Barat.