

Nanggroe : Jurnal Pengabdian Cendikia
Volume 3, Nomor 6, September 2024, Halaman 83-88
Licensed by CC BY-SA 4.0
ISSN: 2986-7002
DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.13729757>

Pemberdayaan Istri Pokdakan Dalam Meningkatkan Ekonomi Melalui Pengolahan Abon Ikan Lele di Kampung Buatan Baru Kecamatan Kerinci Kanan Kabupaten Siak Provinsi Riau

Hazmi Arief^{1*}, Alicia Amanda Putri¹, Ando Abigail¹, Dolla Audiva Putri¹, Elissa Fakhriyah¹, Muhammad Fikri Maulana¹, Muhammad Hafiz Alif¹, Nindi Pratiwi Zen¹, Putri Sabrina Dewi¹, Yudhitya Putra Pratama¹, Indhi Raina Aprillia¹

Universitas Riau, Indonesia
E-mail: hazmi.arief@lecturer.unri.ac.id

Abstrak

Program intrakurikuler yang mewakili Tridharma Perguruan Tinggi adalah Kuliah Kerja Nyata (KUKERTA), yang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk belajar dan bekerja dalam pemberdayaan masyarakat. KUKERTA memberikan kesempatan yang berharga bagi siswa cerdas, kreatif, inovatif dan kritis untuk bisa menemukan solusi dan strategi yang tepat untuk menangani berbagai masalah yang sedang dihadapi masyarakat. Desa Buatan Baru memiliki potensi untuk ikan air tawar seperti lele, patin, dan gurame. Meskipun Desa Buatan Baru memiliki ekonomi yang cukup baik di bidang kelapa sawit, ada juga kelompok tani atau masyarakat yang memanfaatkan lahan mereka untuk budidaya ikan. Pengolahan ikan lele menjadi abon adalah salah satu cara untuk meningkatkan potensi ini. Pengembangan industri olahan abon ikan didorong oleh ketersediaan bahan baku ikan lele yang melimpah. Adapun Tujuan utama pengabdian masyarakat adalah untuk memberikan pelatihan tentang cara mengolah ikan lele menjadi abon dan menumbuhkan minat kewirausahaan mereka dalam pengolahan ikan. Dengan melibatkan anggota warga desa, terutama ibu-ibu PKK untuk berpartisipasi aktif, metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA) digunakan untuk melaksanakan program ini. Dilihat dari tingkat antusiasme dan partisipasi yang tinggi, kegiatan pelatihan berhasil. Teknik dan teknologi tepat telah digunakan dengan sukses oleh ibu-ibu PKK dalam pembuatan abon ikan. Hal yang dapat dicapai melalui kegiatan pelatihan ini ialah orang-orang dapat mengoperasikan industri abon ikan di rumah mereka sebagai usaha ekonomi yang menghasilkan.

Kata kunci: Pemberdayaan wanita, Ikan lele, Abon

Article Info

Received date: 21 Agustus 2024

Revised date: 01 September 2024

Accepted date: 07 September 2024

PENDAHULUAN

Kampung Buatan Baru Kecamatan Kerinci Kanan yang terletak di Kabupaten Siak Provinsi Riau memiliki sumber daya alam yang melimpah. Dengan kondisi geografis yang mendukung. Selama beberapa tahun terakhir masyarakat Kampung Buatan Baru telah mulai mengelola potensi alam melalui berbagai usaha budidaya ikan air tawar. Jenis ikan yang banyak dibudidayakan antara lain ikan lele, ikan patin, dan ikan gurame yang merupakan komoditas perikanan bernilai ekonomi tinggi di pasar lokal dan regional. Keberhasilan beberapa kelompok tani dalam mengembangkan usaha perikanan ini menunjukkan bahwa potensi sektor ini masih bisa ditingkatkan lebih jauh dengan adanya dukungan dan bimbingan yang tepat.

PKK adalah sarana bagi organisasi perempuan untuk mengelola dan menyampaikan berbagai ide. PKK didirikan untuk membantu masyarakat dan setiap anggotanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka serta menjadi lebih mandiri untuk menjalani kehidupan yang lebih baik. Mencari pekerjaan menjadi semakin sulit bagi ibu-ibu ini karena biaya yang meningkat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Namun dianggap ada banyak kemampuan yang dimiliki kaum ibu-ibu untuk meningkatkan kemakmuran keluarga mereka. Meskipun demikian, peran ibu-ibu PKK dalam meningkatkan pendapatan rumah tangga belum sepenuhnya dilaksanakan. Ini disebabkan oleh masalah dengan kualitas sumber daya manusia (SDM) yang dimiliki ibu PKK, seperti penurunan produktivitas

usaha POKDAKAN, manajemen anggota yang buruk, dan kurangnya motivasi untuk berwirausaha.

Permasalahan PKK ini mendorong peningkatan kualitas SDM untuk program pemberdayaan masyarakat agar dapat menjadi lebih mandiri dalam bertindak, berpikir, dan mengontrol tindakan mereka. Pemberdayaan masyarakat mencakup pengembangan kesempatan, insentif, dan kemampuan untuk mengakses sumber daya. Menurut Sumodiningrat keberdayaan masyarakat adalah proses yang memungkinkan terciptanya keberdayaan masyarakat (Widajajanti, 2011).

Untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia (SDM) termasuk kelompok ekonomi produktif seperti PKK, program pemberdayaan sering digunakan sebagai model pendekatan alternatif (Harianti & Tamberika, 2018). Poin penting yang mendasari pelaksanaan program pemberdayaan ini adalah *Pertama*, kurangnya hasil budidaya ikan yang diolah, *Kedua*, Kurangnya manajemen anggota PKK, dan *Ketiga*, UMKM yang belum berkembang.



Gambar 1. Kolam Ikan Lele di Kampung Buatan Baru

Kampung Buatan Baru memiliki perekonomian yang cukup baik, terutama di bidang kelapa sawit, di mana sebagian masyarakat desa bekerja. Selain itu, ada komunitas atau kelompok yang sudah mulai memanfaatkan lahan mereka untuk budidaya ikan. Di Kampung Buatan Baru ada kelompok pembudidaya ikan atau POKDAKAN, yang memungkinkan perikanan untuk berkembang dan memberikan peluang pekerjaan, memenuhi kebutuhan pangan dan berperan dalam peningkatan kesejahteraan melalui pendapatan dari luar usaha tani (Kurniawati *et al.*, 2023).

Ikan yang dibudidayakan oleh POKDAKAN adalah ikan lele. Masyarakat sangat menyukai ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) yang merupakan salah satu ikan air tawar yang paling populer (Estellita & Andriani 2014). Beberapa keunggulan ikan ini termasuk harga yang terjangkau, pertumbuhan yang cepat, kemampuan untuk beradaptasi dengan berbagai lingkungan, rasa yang enak, dan kandungan gizi yang tinggi (Maria, 2012; Nurkhaiyati *et al.*, 2017). Mayoritas masyarakat Desa Buatan Baru yang membudidayakan ikan hanya menjual atau memasarkan hasil panennya sebagai bahan mentah. Maka dari itu, untuk memaksimalkan potensi ini diperlukan lebih banyak perhatian dan inovasi.

Tidak menutup kemungkinan bahwa ikan lele dapat digunakan sebagai abon ikan, karena Laksono (2001) mengatakan bahwa ikan yang tidak memiliki banyak duri adalah pilihan yang lebih baik untuk digunakan sebagai bahan baku abon. Abon ikan adalah produk olahan dari ikan yang dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama karena tidak mengalami proses ketengikan.

Kita tahu bahwa abon sekarang menjadi makanan yang disukai oleh orang dewasa dan anak-anak. Apabila produk ini dipasarkan sesuai dengan sasaran konsumennya, ada peluang bisnis yang sangat baik untuk berwirausaha.

Dengan mempertimbangkan latar belakang di atas, masyarakat Kampung Buatan membutuhkan aktivitas ekonomi tambahan untuk meningkatkan pendapatan mereka. Sumber lapangan kerja tambahan dan kegiatan ekonomi lainnya dapat membantu anggota rumah tangga mendapatkan lebih banyak kesempatan kerja yang pada gilirannya dapat meningkatkan pendapatan mereka (Setiawan, 2022). Tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan, produktivitas, dan peluang bisnis bagi ibu-ibu PKK. Hasil luaran tidak hanya meningkatkan kualitas tenaga kerja, tetapi juga membuka peluang baru untuk meningkatkan ekonomi keluarga anggota PKK.

METODE

Pengabdian ini berlangsung di Kampung Buatan Baru yang terletak di Kecamatan Kerinci Kanan Kabupaten Siak. Sasaran utama kegiatan ini adalah 20 ibu – ibu PKK dari Kampung Buatan Baru. Keinginan yang tinggi dan dorongan positif dari POKDAKAN Usaha Peduli Bersama mendorong pemilihan ibu- ibu PKK ini. Untuk memulai kegiatan pelatihan ini, persiapan pertama yang dilakukan adalah mengumpulkan data melalui analisis situasi. Ini dilakukan dengan mengamati masalah, solusi, dan peluang yang ada di Kampung Buatan Baru. Selanjutnya, untuk mendorong masyarakat Kampung Buatan Baru untuk berpartisipasi, dilakukan koordinasi dengan tokoh masyarakat lokal.

Perencanaan bahan baku dan peralatan produksi adalah langkah pertama dalam proses pembuatan ikan. Bahan – bahan berikut diperlukan untuk membuat abon ikan lele :

Bahan :

- 1 kg ikan lele
- 5 sdm minyak goreng
- 2 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 800 ml air
- 700 ml santan sedang
- 1 sdt garam
- 1 sdm gula
- 1 sdt kaldu jamur

Bumbu, haluskan:

- 5 siung bawang putih
- 12 butir bawang merah
- 10 buah cabai merah besar
- 100 g cabai rawit merah
- 5 cm jahe
- 5 sm lengkuas
- 3 cm kunyit
- 1 sdt ketumbar
- ½ sdt merica

Alat-alat yang digunakan :

- pisau
- talenan
- baskom
- timbangan
- penggiling bambu
- tirisan
- wajan
- sendok
- kompor
- garpu
- panci/kukusan
- spiner

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil analisis situasi diketahui bahwa di Kampung Buatan Baru, Kecamatan Kerinci Kanan, Kabupaten Siak bahwa terdapat kelompok peternak ikan lele (POKDAKAN Usaha Peduli Bersama) dan beberapa warga yang berternak lele di perkarangan rumah ataupun di kanal kecil perkebunan sawit. Dari hal tersebut terciptalah ide inovasi untuk mengolah ikan lele menjadi abon. Dengan demikian kami membuat demonstrasi pengolahan ikan lele menjadi abon dengan mengundang ibu-ibu PKK Kampung Buatan Baru. Ibu-ibu PKK yang turut hadir terlihat antusias dan sangat termotivasi selama mengikuti demonstrasi pengolahan abon lele. Antusiasme ibu-ibu PKK terlihat dari diskusi yang berjalan selama demonstrasi. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat keingintahuan serta minat mereka terhadap cara pengolahan abon lele. Hasil abon lele saat demonstrasi berwarna cokelat tua dengan tekstur gembur dan kering. Abon lele juga memiliki aroma yang kuat dan rasa pedas. Tidak adanya bau amis ikan dikarenakan saat memasak bumbu halus menggunakan daun salam, daun jeruk, dan batang serai. Alasan pengolahan ikan lele menjadi abon adalah untuk mengurangi kebosanan masyarakat terhadap ikan lele yang selama ini hanya digoreng dan dibakar.

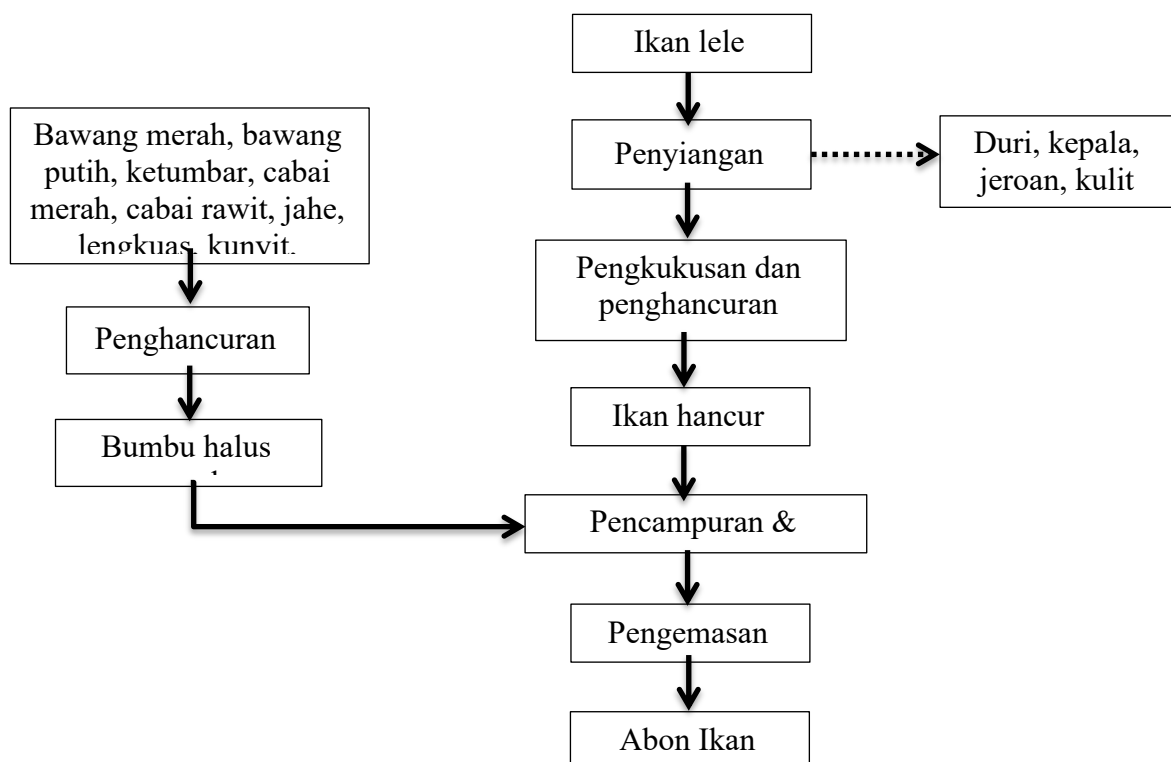
Karena lele adalah komoditas yang dapat rusak dan daya tahan yang cukup lama, maka ikan lele diolah menjadi abon. Abon ikan lele bertahan selama berbulan-bulan dalam kemasan yang kedap udara karena jumlah air yang sangat rendah sisa air dalam produk akhir. Pertumbuhan mikroba dalam produk abon dapat dicegah dengan menyimpan abon dalam suhu rendah atau disebut refrigasi (Cholifah *et al.*, 2023). Abon ikan gurame memiliki rasa gurih, tekstur renyah, dan rasa garing. Asam amino yang membentuk cita rasa adalah glisin, alanin, lisin, dan asam glutamat yang memberikan rasa gurih dan

lezat (Winarno, 2008). Selain itu, reaksi maillard terjadi saat protein ikan digoreng, yang menghasilkan rasa pada produk. Proses pengolahan membuat bahan-bahan dalam makanan memiliki rasa (Lawless & Heymann, 2010; Mustar, 2013).



Gambar 2. Penyampaian Materi

Peserta pelatihan menerima gambaran dan petunjuk pengembangan produk serta strategi pemasaran abon ikan lele. Sebelum praktik secara langsung dilakukan, materi tentang proses mengubah ikan lele menjadi abon ikan juga disampaikan terlebih dahulu. Peserta pelatihan dengan antusias menyimak materi yang diberikan, kemudian dilanjutkan dengan diskusi bersama. Keberhasilan pelatihan ini sangat dipengaruhi oleh semangat masyarakat ibu-ibu anggota PKK yang bersemangat untuk belajar dan meningkatkan taraf hidup ekonomi keluarganya. Ibu-ibu PKK bersedia mengaplikasikan pengetahuan yang telah diberikan dan menambah penghasilan ekonomi keluarga. Harapannya ibu-ibu PKK yang hadir dapat menjadi motivator bagi ibu-ibu lain untuk mengolah lele menjadi abon lele.



Gambar 3. Diagram Alur Proses Pembuatan Abon Ikan Lele

Salah satu faktor utama yang memengaruhi kualitas produk olahan perikanan adalah kesegaran bahan baku ikan. Proses mengolah ikan lele menjadi abon dilakukan dengan cara berikut setelah semua bahan yang diperlukan tersedia :

1. Pilihlah ikan lele yang segar, lalu bersihkan menggunakan air bersih yang mengalir. Buang bagian

kepala ikan dan jeroan/kotoran. Berikan perasan air jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis pada ikan lele. Selanjutnya berikan garam dan diamkan selama kurang lebih 30 menit, lalu bilas ikan lele sampai bersih. Air jeruk berguna menghilangkan bau amis, mengurangi kadar asin dan menyegarkan ikan lele. Sedangkan garam untuk menghilangkan minyak yang menempel pada ikan.

2. Kukus ikan lele selama kurang lebih 15 menit. Setelah matang, diamkan terlebih dahulu lalu pisahkan duri dan kulit ikan lele. Kemudian ambil daging ikan lele dan ditumbuk hingga teksturnya menjadi serat halus. Untuk bumbu-bumbu pendukung bisa langsung haluskan menggunakan blender.
3. Bumbu yang telah dihaluskan langsung di tumis menggunakan minyak. Setelah dirasa bumbu sudah matang masukkan ikan lele yang sudah dihaluskan sedikit demi sedikit. Kemudian masukkan santan dan aduk hingga semua bahan tercampur rata. Proses pengadukan ikan lele menjadi abon lele bisa memakan waktu kurang lebih 2 jam. Setelah ikan matang abon diangkan dan ditiriskan dengan alat spinner agar kandungan minyak yang ada pada ikan benar-benar berkurang. Abon ikan harus dianginkan dan dipisah-pisahkan agar tidak menggumpal.
4. Untuk mencegah abon rusak dengan cepat, maka abon yang telah matang perlu didiamkan dahulu supaya suhunya turun sehingga tidak mengeluarkan uap saat akan dikemas. Kegiatan desain dan produksi terlibat dalam proses pengemasan produk, tujuan utama pengemasan adalah untuk melindungi dan menjaga kualitas produk (Kotler & Armstrong, 2014).



Gambar 4. Demonstrasi Pembuatan Abon



Gambar 5. Foto bersama ibu-ibu PKK

KESIMPULAN

Di Kampung Buatan Baru, Kerinci Kanan, Siak, Riau. Ada pengabdian kepada masyarakat pembudidaya ikan yang telah meningkatkan bisnis ikan lele masyarakat setempat. Hasilnya meliputi; Pertama, pembudidaya ikan telah memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang cara budidaya ikan dalam keramba. Mereka sekarang memahami betapa efektif dan efisiennya sistem budidaya ikan dalam kolam yang menggunakan keramba, yang menawarkan banyak keuntungan dalam hal penyortiran ikan, proteksi terhadap predator dan pengendalian penyebaran penyakit, tetapi pembudidaya juga menyadari bahwa penggunaan keramba memerlukan dana dan pemeliharaan yang umum. Kedua, berkat bantuan program pemberdayaan, peternak ikan lele sekarang dapat memilih benih ikan lele yang baik, memasang keramba dengan benar, memberikan pakan yang sesuai dengan fase pertumbuhan ikan, menjaga fasilitas dan perlengkapan, menjaga pasokan air, dan mengelola hasil panen dengan baik. Ketiga, untuk menjadikan Kampung Buatan Baru sebagai salah satu tempat terbaik untuk menghasilkan ikan lele, masih diperlukan upaya untuk membangun komunitas pembudidaya ikan. Dinas perikanan dan kelautan dan Lembaga perguruan tinggi masih gagal mendampingi satu pendekatan penting untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dan mendiversifikasi usaha di area tersebut. Tujuan dari tindakan ini adalah untuk memberikan manfaat yang berkelanjutan dan memastikan kesinambungan dalam usaha budidaya ikan lele di kampung tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada kelompok penerima program yaitu Pokdakan Usaha Peduli Bersama dan Ibu-ibu PKK Kampung Buatan Baru, Kecamatan Kerinci Kanan, Kabupaten Siak yang telah memberikan dukungan berupa fasilitas tempat untuk menerima dan menjalankan program

terhadap pengabdian ini

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, H., Amin, B., Metalisa, R., & Yanti, C. W. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Budidaya Ikan Sistem Keramba Di Kampung Delima Jaya, Kerinci Kanan, Siak, Riau. *MULTIPLE: Journal of Global and Multidisciplinary*, 1(4), 342-350.
- Armstrong, G., Adam, S., Denize, S., & Kotler, P. (2014). Principles of marketing. Pearson Australia.
- Cholifah, T. N., Rustantono, H., Rasyid, H., Wibowo, A., Bukhori, A., Damayanti, V., ... & Tholha, M. (2023). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Sebagai Sektor Ketahanan Pangan Di Desa Sumberpetung Kabupaten Malang. *Jurnal Edukasi Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 123-128.
- Estellita, D. D., & Andriani, U. (2014). Perbedaan kualitas ikan lele dumbo dengan ikan lele lokal dalam pembuatan abon ikan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 20(78), 78-82.
- Harianti, R., & Tanberika, F. S. (2018). Pemberdayaan wanita tani melalui produksi abon ikan lele. *JPPM (Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 5(2), 167-180.
- Lawless, H. T. (2010). Sensory evaluation of food: principles and practices. Springer Science & Business Media.
- Leksono, T. Syahrul. 2001. Studi mutu dan penerimaan konsumen terhadap abon ikan. *Jurnal Natur Indonesia*, 3(2), 178-184.
- Maria, A. R. (2012). Abon ikan bandeng. *Banten: Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Ageng Tirtayasa*.
- Mustar, M. (2013). Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement) Study of Making Snakehead Shredded (*Ophiocephalus striatus*) as Food Supplement (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Nur, N., JUN, D., & SYAF, S. (2017). Uji Priksimat Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Di Kecamatan Rimbo Ulu Kabupaten Tebo Provinsi Jambi. *SEMAH Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 1(1). Chicago
- Leksono, T. Syahrul. 2001. Studi mutu dan penerimaan konsumen terhadap abon ikan. *Jurnal Natur Indonesia*, 3(2), 178-184.
- Widjajanti, K. (2011). Model pemberdayaan masyarakat.
- Winarno, F. G. (2008). Kimia Pangan dan Gizi (Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama).