

Nanggroe: Jurnal Pengabdian Cendikia
 Volume 3, Nomor 8, November 2024, Halaman 136-141
 Licenced by CC BY-SA 4.0
 ISSN: [2986-7002](https://doi.org/10.5281/zenodo.14522703)
 DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.14522703>

Optimalisasi Potensi Lele Melalui Sosialisasi Pembuatan Abon di Desa Gajahan, Kecamatan Colomadu, Kabupaten Karanganyar: Membangun Kemandirian Ekonomi Lokal

Slamet Santosa¹, Achmad Wahyu Nur Rizky², Indira Isnaini³, Kevin Alexander Josa Sudarmono⁴, Mela Nur Afifah⁵, Riza Kurniawan⁶, Septiana Gili Rakasiwi⁷, Tessa Monicadewi⁸, Tiara Insan Salamah⁹, Tyas Kusuma Dewi¹⁰, Vanissa Rezita Asturanura¹¹
¹⁻¹¹Universitas Sebelas Maret Surakarta

Email : slametsantosabio@yahoo.co.id , rizak859@student.uns.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengoptimalkan potensi budidaya ikan Lele melalui kegiatan pelatihan pembuatan Abon Lele. Sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi hasil panen sekaligus mengurangi risiko pembusukan pasca panen ketika produksi lele melebihi kapasitas. Penelitian ini menggunakan metode pelaksanaan yang meliputi: Identifikasi dan analisis kebutuhan, perizinan, penyusunan program, dan pelaksanaan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang cara mengolah ikan Lele menjadi Abon, sampai ke proses pengemasan. Kesimpulan dalam penelitian ini adalah pembuatan Abon Lele dapat menjadi solusi yang efektif di dalam memanfaatkan potensi yang ada, serta dapat meningkatkan perekonomian dalam desa.

Kata kunci: *Pengelolaan abon lele*

Abstract

This study aims to optimize the potential of catfish cultivation through training activities for making catfish floss. So that it can increase the economic value of the harvest while reducing the risk of post-harvest decay when catfish production exceeds capacity. This study uses implementation methods that include: Identification and analysis of needs, licensing, program preparation, and implementation. The results of this study indicate an increase in community knowledge and skills on how to process catfish into floss, up to the packaging process. The conclusion in this study is that making catfish floss can be an effective solution in utilizing existing potential, and can improve the economy in the village.

Keyword: *shredded lele processing*

Article Info

Received date: 27 November 2024

Revised date: 30 November 2024

Accepted date: 05 December 2024

PENDAHULUAN

Pembangunan ekonomi kerap dihadapkan pada kendala dalam mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya lokal. Potensi besar yang tersedia di berbagai sektor sering kali belum dimanfaatkan sepenuhnya karena terbatasnya pengetahuan, keterampilan. Desa Gajahan yang sudah memiliki sebuah program desa terkait budidaya ikan lele yang memiliki peluang besar untuk mengembangkan produk olahan berbasis lele. Agar lele lebih memiliki nilai ekonomis. Selain mampu memperpanjang daya simpan ikan, abon lele dapat menjadi sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat. Agar tidak hanya dijual mentahan saja.

Desa Gajahan merupakan sebuah desa yang berada di Kecamatan Colomadu, Kabupaten Karanganyar. Terdapat empat dusun di desa Gajahan, yaitu Dusun Gajahan, Dusun Ginung, Dusun Gatak dan Dusun Kasuran. Desa Gajahan memiliki beberapa program yang sudah berjalan dengan baik, namun masih belum optimal karena masih belum ada inovasi baru untuk lebih menunjang kemajuan program desa tersebut.

Ikan lele merupakan ikan yang banyak digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Hal ini dikarenakan ikan lele yang memiliki beberapa keunggulan seperti Faktor-faktor seperti harga yang ekonomis, pertumbuhan ikan yang cepat, kemampuan adaptasi yang baik terhadap lingkungan, serta rasa yang lezat dan kandungan gizi yang tinggi menjadi keunggulan

(Machfiroh et al., 2023). Ikan lele sendiri merupakan komoditas yang mudah dibudidayakan dengan tingkat reproduksi yang tinggi. Ikan selain dikonsumsi secara langsung setelah dimasak juga dapat diolah menjadi bahan pangan lain yang dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi dan memperpanjang umur simpan dengan tetap mempertahankan kandungan gizi. (Afriani, K., et.al, 2022). Namun, panen yang melimpah sering menjadi tantangan bagi para peternak lele di Desa Gajahan. Kurangnya pemahaman masyarakat tentang cara yang tepat untuk mengolah hasil budidaya menyebabkan sebagian besar ikan lele dijual dalam kondisi segar dengan harga yg dinilai kurang ekonomis. Karena itu, diperlukan inovasi untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan lele menjadi produk bernilai tambah, salah satunya melalui pembuatan abon lele.

Pengolahan lele menjadi abon dapat meningkatkan nilai ekonomi hasil panen sekaligus mengurangi risiko pembusukan pasca panen ketika produksi lele melebihi kapasitas (Suryani & Hidayat dalam Meiji, et al., 2023). Karena lele memiliki kandungan protein yang tinggi, peluang pemanfaatan lele semakin beragam untuk memenuhi permintaan pasar. Salah satu produk yang populer adalah abon, karena proses pengolahannya yang efisien dan banyak diminati di pasar. Abon lele memiliki daya tahan yang lebih lama dibandingkan bentuk olahan lainnya. Biasanya, abon terbuat dari daging sapi, namun kini masyarakat diharapkan dapat melakukan diversifikasi pangan dengan membuat abon dari ikan lele (Meiji, et al., 2023).

Namun, tantangan utama yang dihadapi masyarakat Desa Gajahan adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan lele menjadi abon yang berkualitas. Tanpa pengetahuan tentang teknik pengolahan yang benar, mulai dari pemilihan bahan, proses produksi, pengemasan, hingga branding, potensi ekonomi dari budidaya lele tidak dapat dimaksimalkan. Selain itu, kemampuan untuk memasarkan produk olahan seperti abon lele juga masih terbatas. Akibatnya, peluang pasar yang dapat dijangkau oleh masyarakat menjadi sempit, sehingga pengembangan ekonomi lokal berjalan lambat.

Untuk menghadapi permasalahan tersebut, diperlukan upaya konkret berupa program pelatihan dan sosialisasi pembuatan abon lele di Desa Gajahan. Produksi olahan ikan yang disulap menjadi abon dan lain

-lain adalah strategi masyarakat untuk meningkatkan ekonomi (Musyaddad, 2019 dalam Machfiroh, S. D, et.al 2023)

Program sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan masyarakat pengetahuan teknis terkait proses pengolahan ikan lele yang benar dan sesuai dengan standar kualitas pasar. Selain itu, program ini juga dimaksudkan untuk memberikan wawasan tentang strategi pemasaran yang efektif, sehingga masyarakat dapat menjangkau pasar yang lebih luas dan meningkatkan daya saing produk olahan mereka.

Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat Desa Gajahan mampu memanfaatkan potensi budidaya ikan lele secara lebih maksimal melalui pengembangan produk olahan seperti abon lele. Hal ini tidak hanya akan meningkatkan keterampilan dan kapasitas mereka dalam mengelola sumber daya perikanan lokal, tetapi juga menciptakan peluang usaha baru yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Pada akhirnya, program sosialisasi ini diharapkan dapat membantu mendorong roda perekonomian desa dan mewujudkan kemandirian ekonomi yang berkelanjutan di Desa Gajahan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan sosialisasi pembuatan abon lele di desa Gajahan dilakukan selama 1 hari yang dilaksanakan oleh tim KKN Kelompok 57 Universitas Sebelas Maret di Desa Gajahan, Kec. Colomadu, Kabupaten Karanganyar, pada 1 Agustus 2024. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan abon lele ini terdiri dari 4 tahap dengan penjelasan sebagai berikut:

- a. Identifikasi dan Analisis Kebutuhan . Tim KKN Kelompok 57 melakukan survei di Desa Gajahan untuk mengidentifikasi kondisi sumber daya dan lingkungan serta kebutuhan masyarakat terkait dengan optimalisasi potensi desa. Survei ini dilakukan melalui wawancara dan observasi langsung ke Kelompok Peternak Lele Mina Mandiri Desa Gajahan. Data yang diperoleh dari survei dianalisis untuk memahami kebutuhan utama terkait pengoptimalan potensi di desa tersebut.
- b. Perizinan. Tahap awal dalam kegiatan sosialisasi pembuatan abon lele ini merupakan perizinan yang bertujuan untuk meminta izin kepada pemerintah Desa Gajahan mengenai rencana pelaksanaan kegiatan Sosialisasi Pembuatan Abon Lele. Kegiatan ini dilaksanakan menggunakan

metode diskusi secara langsung dengan pemerintah Desa Gajahan untuk memastikan kesepakatan dan dukungan terhadap kegiatan yang akan dilaksanakan.

c. **Penyusunan Program**

Setelah mendapatkan izin, tim menyusun materi, alat, dan bahan yang akan digunakan dalam sosialisasi. Materi ini mencakup informasi tentang manfaat dan teknik pembuatan abon lele, lalu dilanjutkan dengan praktek bersama membuat abon lele. Tim juga menyusun undangan kepada perwakilan ibu-ibu dari setiap RT, ketua dari kelompok peternakan lele “Mina Mandiri”, Pemerintah Desa, dan perangkat desa Gajahan.

d. **Pelaksanaan**

Dalam kegiatan sosialisasi ini, tim memberikan penjelasan mengenai bahan – bahan, cara pembuatan, serta penggunaan alat spinner kepada perwakilan masyarakat desa Gajahan terutama kelompok peternak lele. Tim juga melakukan demonstrasi langsung mengenai cara pembuatan abon lele yang mencakup persiapan alat dan bahan, pengukusan lele, penumisan lele dan pengeringan menggunakan spinner. Demonstrasi ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat setempat dalam mengolah ikan lele menjadi produk bernilai tinggi, sehingga dapat menciptakan peluang usaha dan menambah pendapatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan Pembuatan Abon di Desa Gajahan merupakan kegiatan untuk mengoptimalkan potensi dari ternak lele yang ada di desa gajahan untuk membangun kemandirian ekonomi lokal. Desa Gajahan merupakan desa yang memiliki potensi dalam produsen lele melalui peternakan yang ada di desa. Sosialisasi pembuatan abon lele ini dirancang untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan lele menjadi produk bernilai tambah, yang tidak hanya memiliki nilai jual lebih tinggi tetapi juga lebih tahan lama dan berpotensi memperluas pasar. Program ini melibatkan ahli dalam memaparkan keunggulan, manfaat, potensi Lele dalam pemasaran dan bagaimana cara pengolahan untuk mendapatkan abon lele yang berkualitas.

Di Desa Gajahan terdapat kelompok Mina Mandiri, kelompok tersebut membudidayakan ikan lele yang nantinya akan dijual ke pasaran. Lele yang terdapat pada kelompok tersebut ada berbagai macam, mulai dari yang sedang hingga jumbo. Lele yang sering terjual adalah lele ukuran sedang, sedangkan lele ukuran jumbo sulit untuk di jual.

Dengan mempertimbangkan permasalahan di atas, program Workshop Abon Lele menjadi sangat relevan untuk dilaksanakan di Desa Gajahan. Workshop ini dapat memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang cara mengolah ikan lele menjadi abon, yang merupakan produk bernilai tinggi dan dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Selain itu, program ini juga dapat memberikan keterampilan baru kepada warga dalam pengolahan hasil ternak dan membantu masyarakat untuk tidak hanya bergantung pada pertanian atau peternakan tradisional tetapi juga menjajaki peluang bisnis baru.

Program kegiatan pelatihan pembuatan abon Lele diawali dengan tahap persiapan sebagai usaha agar kegiatan dapat berjalan dengan lancar dan optimal memberi manfaat untuk warga desa Gajahan. Kegiatan pelatihan pembuatan Abon Lele didasari hasil observasi yang dilakukan kelompok KKN 57 UNS yang mana diketahui bahwa di Desa Gajahan terdapat peternakan Lele milik warga desa, dan hasil diskusi bersama kepala desa dan perangkat desa Gajahan yang menyetujui dan mendukung diadakannya program tersebut untuk mengoptimalkan hasil ternak lele agar mendukung kemandirian ekonomi lokal. Persiapan dilakukan dengan pemenuhan alat dan bahan yang akan digunakan saat pelatihan pembuatan abon Lele seperti pembelian alat spinner untuk menghasilkan kualitas abon yang diinginkan. Setelah berkoordinasi dengan kepala desa untuk mendukung kegiatan maka perwakilan mahasiswa KKN menghubungi ahli sebagai narasumber untuk memaparkan materi kepada warga desa tentang tahap pembuatan abon Lele, narasumber merupakan dosen fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan UNS yang memiliki pengalaman dalam pengolahan Lele menjadi abon. Selain pemaparan materi mengenai pembuatan dan potensi abon lele, kegiatan ini juga mendemonstrasikan langsung bagaimana cara pembuatan abon Lele sehingga sebelum acara pelatihan berlangsung diadakan percobaan pembuatan abon secara mandiri sebanyak dua kali oleh mahasiswa KKN Kelompok 57 UNS. Persiapan juga dilakukan dengan penyusunan rangkaian acara agar kegiatan bersama warga desa dapat berjalan dengan baik dan untuk meminimalisir kendala yang akan dihadapi.

Hari pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan abon lele terlaksana pada hari Kamis 1 Agustus 2024, bertempat di balai desa Gajahan Kecamatan Colomadu, Kabupaten Karanganyar dimulai dari pukul 13.00 sampai 16.00 WIB dengan jumlah 35 peserta yang merupakan perwakilan dari tiap RT dan tokoh masyarakat yang ada di desa Gajahan. Materi pelatihan pembuatan abon Lele disampaikan oleh Nurmiyati, S.Pd, M.Pd. yang merupakan dosen Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas keguruan dan ilmu pendidikan Universitas Sebelas Maret dan demonstrasi pembuatan abon Lele secara langsung dilakukan oleh perwakilan Mahasiswa kelompok KKN 57.

Materi Pelatihan yang disampaikan dalam sosialisasi pembuatan abon lele, mencakup beberapa aspek utama, antara lain :

- **Penyuluhan tentang Potensi Ekonomi Lele :** Kegiatan sosialisasi dimulai dengan penyuluhan kepada warga desa mengenai potensi besar lele sebagai komoditas yang tidak hanya dikonsumsi segar, tetapi juga bisa diolah menjadi berbagai produk bernilai tinggi seperti abon. Dalam sesi ini, dijelaskan pula manfaat ekonomi yang bisa didapatkan dari pengolahan lele menjadi abon, seperti peningkatan nilai jual, masa simpan produk yang lebih lama, serta peluang untuk memperluas pasar.
- **Demonstrasi Pembuatan Abon Lele :** Sesi utama dari sosialisasi adalah demonstrasi langsung pembuatan abon lele. Tim KKN menunjukkan langkah-langkah pembuatan abon mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan lele, penambahan bumbu-bumbu, hingga teknik menggoreng dan mengemas abon agar tetap awet dan tahan lama. Dalam sesi ini, masyarakat juga dilibatkan secara aktif untuk mempraktikkan proses pembuatan abon lele.

Pada sesi praktik yang diadakan pada 1 Agustus 2024 di Desa Gajahan, Kecamatan Colomadu, Kabupaten Karanganyar, praktik pembuatan abon lele dilakukan untuk memberikan gambaran kepada masyarakat tentang bagaimana cara pengolahan lele untuk jangka panjang serta untuk meningkatkan kemandirian ekonomi lokal. Setiap peserta mendapatkan kesempatan untuk turut serta dalam pembuatan abon lele yang didemonstrasikan oleh beberapa anggota kelompok KKN. Praktik ini memberikan pengalaman langsung kepada masyarakat dalam mengaplikasikan materi yang telah mereka pelajari, sehingga mereka lebih siap dalam memanfaatkan potensi lele yang dimiliki oleh desa Gajahan. Pemateri menjelaskan potensi yang dapat dilakukan dalam mengolah lele, seperti produk-produk apa saja yang dapat dibuat dari olahan lele dan langkah-langkah apa yang harus diambil saat produk telah dibuat. Kegiatan sosialisasi pembuatan abon lele yang dilakukan di Desa Gajahan, Kecamatan Colomadu, Kabupaten Karanganyar, memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan kesadaran masyarakat setempat mengenai dampak kemandirian ekonomi lokal di lingkungan Desa.

Sosialisasi ini bukan hanya sekedar memberikan informasi, tetapi juga bertujuan untuk mengubah perilaku masyarakat agar lebih bisa memanfaatkan potensi yang dimiliki oleh desa. Sebelumnya, banyak masyarakat yang belum menyadari pentingnya memanfaatkan potensi yang dimiliki oleh Desa, khususnya dalam pemanfaatan hasil dari budidaya ikan lele. Setelah sosialisasi, perubahan perilaku diharapkan terjadi di kalangan masyarakat, terutama dalam pemanfaatan ikan lele yang dibudidayakan. Sosialisasi ini menekankan pentingnya memanfaatkan potensi yang dimiliki oleh desa untuk meningkatkan kemampuan ekonomi mandiri sehingga masyarakat di Desa Gajahan dapat merasakan manfaatnya. Selain itu, pemanfaatan potensi ini juga diingatkan agar selalu dilakukan dengan pengawasan penuh, serta memastikan agar keberlangsungan dalam pemanfaatan lele dalam pembuatan abon lele dapat berjalan sesuai yang diharapkan.

Selain untuk mengubah perilaku Masyarakat dalam memanfaatkan potensi desa, sosialisasi ini juga memberikan dampak positif dalam hal peningkatan kepercayaan diri pada masyarakat. Sebagian besar masyarakat Desa Gajahan yang pada awalnya hanya mengandalkan penjualan lele mentah atau segar kepada pengepul yang harga jualnya fluktuatif dan seringkali tidak memberikan keuntungan yang signifikan. Namun, setelah mengikuti sosialisasi mereka menyadari dengan pemanfaatan lele menjadi abon lele menjadikan harga jualnya lebih stabil dan dapat meningkatkan popularitas desa dalam bidang kuliner.

Meskipun pelatihan ini berhasil mencapai tujuannya, ada beberapa kendala teknis dihadapi selama pelaksanaan kegiatan. Salah satu kendala utama adalah sarana prasarana yang terbatas. Namun kendala tersebut dapat diatasi berkat tim KKN dan Masyarakat dapat memanfaatkan sarana dan prasarana yang ada.

Respon masyarakat Desa Gajahan terhadap program Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang mengadakan Workshop Abon Lele sangat positif. Masyarakat menunjukkan antusiasme yang besar dalam mengikuti workshop pembuatan abon lele. Banyak warga, tidak hanya ibu-ibu, yang hadir dan aktif berpartisipasi dalam setiap sesi pelatihan, bapak - bapak pun juga hadir dan aktif berpartisipasi. Mereka terlihat bersemangat untuk belajar cara baru dalam mengolah ikan lele, yang merupakan salah satu komoditas lokal di desa mereka. Warga juga melihat adanya peluang usaha dari hasil pelatihan ini. Banyak peserta yang mengungkapkan harapan bahwa mereka dapat memproduksi abon lele secara mandiri dan menjadikannya sebagai sumber pendapatan tambahan. Ini menunjukkan bahwa workshop tidak hanya memberikan pengetahuan, tetapi juga mendorong inisiatif ekonomi di kalangan masyarakat. Selain aspek ekonomi, masyarakat juga menyadari bahwa abon lele dapat menjadi alternatif makanan bergizi yang baik, terutama untuk anak-anak. Hal ini sejalan dengan upaya pencegahan stunting yang menjadi perhatian di banyak desa

SIMPULAN

Desa Gajahan merupakan desa yang memiliki kelompok budidaya ikan lele sebagai salah satu potensi desa yang dapat dikembangkan. Budidaya ikan lele tersebut dikelola oleh kelompok warga desa sebagai salah pendapatan di desa tersebut. Oleh karena itu, melihat adanya potensi tersebut kelompok KKN kami memiliki program kegiatan berupa workshop pembuatan abon lele. Kegiatan tersebut diadakan sebagai bentuk pelatihan untuk seluruh warga desa Gajahan dalam mengelola potensi desa menjadi produk yang siap dikonsumsi. Kegiatan tersebut mendapat antusias yang tinggi dari masyarakat. Pelatihan ini diharapkan dapat terus dikembangkan oleh warga desa dan hasil olahannya dapat menjadi salah satu ciri khas desa Gajahan yang dapat dipasarkan kepada masyarakat luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih ditujukan kepada:

1. Unit Pengelolaan Kuliah Kerja Nyata (UPKKN) Universitas Sebelas Maret (UNS) yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan KKN Periode Juli-Agustus 2024.
2. Bapak Dr. Slamet Santosa, M.Si selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) yang telah memberikan arahan serta bimbingan
3. Seluruh perangkat desa dan masyarakat desa Gajahan, Kabupaten Karanganyar yang telah memberikan izinnya untuk kami melaksanakan KKN ini

REFERENSI

- Machfiroh, S. D., Azizah, Y. N., Firmansyah, R., An-Nur, M. R., & Susilowati, L. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Abon Ikan Lele dan Digital Marketing Sebagai Upaya Peningkatan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Desa Kedungbetik. *Jurnal Dharma Jnana*, 3(1), 10-20.
- Friani, K., Permana, A. H., Widiana, I., Agustin, P. A., Nurhalisa, I. A., & Zahro, H. A. (2022). Pembuatan aneka produk olahan pangan berbahan dasar ikan lele. *Jurnal Pengabdian Masyarakat AKA*, 2(1), 30-34.
- Meiji, N. H. P., Kodir, A., Purnama, E. P., Widiyanto, F. G., & Putra, E. B. (2023). Pelatihan Pembuatan Abon Lele Sebagai Nilai Tambah Perekonomian dan Diversifikasi Pangan di Kota Malang. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(1), 227-235.

