



Diversifikasi Hasil Olahan Ikan Lele Di Kecamatan Danau Seluluk Kabupaten Seruyan

Diversification of Processed Catfish Products in Danau Seluluk District, Seruyan Regency

Saudah¹, Abdul Aziz², Ali Iskandar Zulkarnain³, M. Rasyid Ridha⁴, Jainah⁵, Nania⁶, Siti Munawwarah⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya

Email: saudah@iain-palangkaraya.ac.id

Abstract: There are many catfish cultivators in Danau Seluluk District, especially Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk Village. Having an abundant supply of catfish, so that the price of catfish at harvest is low and is not able to cover operational costs. This is also because the results of catfish cultivation are sold directly to consumers and retailers. For this reason, a non-profit program is implemented to utilize the results of catfish farming to increase people's income. The method used in this KKN student program is to encourage catfish farmers to use extension facilities to process catfish into nuggets. This socialization activity has been successfully held and adopted by the catfish farmers, namely the Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk Village group in Danau Seluluk District. The results of this KKN provide knowledge and information to farmers about the processing of catfish farming. This can be a solution to increase the retail value of catfish which is offered at low prices at harvest time. After that, processed products from Tanjung Hara Village and Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk Village were diversified and processed nuggets were developed. As for marketing, Tanjung Hara Village does the marketing in terms of making product logos.

Keywords: Diversification, Catfish

Abstrak: Banyak pembudidaya ikan lele di Kecamatan Danau Seluluk, khususnya Desa Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk. Memiliki persediaan lele yang melimpah, sehingga harga ikan lele pada saat panen dihargai rendah dan sampai tidak mampu menutupi biaya operasional. Hal ini juga karena hasil budidaya lele dijual langsung ke konsumen dan pengecer. Untuk itu dilaksanakan program non-profit untuk memanfaatkan hasil budidaya ikan lele untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Metode yang digunakan dalam program mahasiswa KKN ini adalah dengan mendorong para pembudidaya lele untuk menggunakan fasilitas penyuluhan untuk mengolah lele menjadi nugget. Kegiatan sosialisasi ini telah berhasil diadakan dan diadopsi oleh pihak peternak lele yaitu kelompok Desa Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk di Kecamatan Danau Seluluk. Hasil dari KKN ini, memberikan pengetahuan dan informasi kepada para peternak tentang pengolahan pembudidayaan ikan lele. Hal ini bisa menjadi solusi untuk meningkatkan harga nilai eceran ikan lele yang ditawarkan dengan harga miring saat waktu panen. Setelah itu, produk olahan Desa Tanjung Hara dan Desa Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk terdiversifikasi dan dikembangkan nugget olahan. Sedangkan untuk pemasaran, Desa Tanjung Hara yang melakukan pemasaran dalam hal pembuatan logo produk..

Kata kunci: Diversifikasi, Ikan Lele



PENDAHULUAN

Ikan sebagai sumber protein hewani dengan manfaat penunjang kesehatan yang luar biasa. Sesuai dengan Program Pemerintah dalam Pasal 18 Ayat 50 (3) Undang-Undang Tahun 2012 tentang Pangan, Pemerintah dan/atau Pemerintah Daerah mendorong pemanfaatan pangan lokal untuk mewujudkan kedaulatan, kemandirian, dan keamanan pangan nasional. Oleh karena itu, Dinas Kelautan dan Perikanan memiliki peran dalam menangani pangan berbasis ikan terkait dengan kegiatan sosialisasi peningkatan konsumsi ikan di masyarakat setempat.

Lele atau *Clarias batrachus* dalam bahasa latin adalah salah satu jenis ikan air tawar yang dibudidayakan hampir di semua tempat di Indonesia. Ikan lele merupakan hasil sungai yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat umum dan mudah dibudidayakan. Budidaya ikan lele banyak ditekuni oleh masyarakat di kecamatan danau seluluk kabupaten seruyan khususnya di desa Tanjung Paring dan Tanjung Hara. Namun dengan berkembangnya produksi budidaya ikan lele di Desa Tanjung Paring dan Desa Tanjung Hara Kecamatan Danau Seluluk, masyarakat belum memanfaatkan ikan lele menjadi olahan yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan dapat dipasarkan secara luas. Selama ini masyarakat hanya menjual secara langsung kepada pengepul dan dikonsumsi setiap hari. Sehingga tidak didapatkan makanan olahan berbahan dasar ikan lele yang diproduksi oleh masyarakat, meskipun nilai ekonomi ikan lele cukup tinggi. Ikan lele merupakan sumber protein yang sangat baik untuk makanan masyarakat umum, tetapi juga merupakan ikan yang relatif mudah didapatkan dan mempunyai harga yang murah (Abror et al., 2021). Mudahnya proses budidaya ikan lele memberi peluang untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, akan tetapi masyarakat juga harus menyadari bahwa perlunya usaha kreatif melalui pengolahan ikan lele menjadi sebuah produk yg memiliki nilai jual. Salah satu upaya untuk menambah nilai dan mengoptimalkan penggunaan produk budidaya ikan lele adalah pengembangan produk bernilai tambah baik untuk perawatan tradisional maupun modern. Meskipun industri akuakultur telah berkembang pesat, hal itu belum dapat dicapai dengan mengembangkan perawatan yang sesuai.

Sejauh ini kebiasaan masyarakat, membuat ikan lele umumnya dengan konsep makanan olahan yang relatif biasa dan normal, menunya relatif terbatas pada lele goreng dan lele bakar. Penanganan ikan lele tersebut disebabkan oleh kurangnya pengetahuan tentang pengelolaan ikan lele (Ajiningrum et al., 2022). Ikan lele bisa di inovasikan menjadi berbagai macam produk makanan dengan keterampilan dan kreativitas masyarakat Desa



Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk, produk olahan ikan lele bisa menjadi industri rumahan dan meningkatkan pendapatan ekonomi.

Makanan yang terbuat dari olahan ikan lele dapat di inovasikan menjadi produk yang mempunyai nilai komersial, salah satunya yaitu menjadi produk olahan nugget. Produk nugget yang terbuat dari daging lele merupakan makanan lezat dan bergizi tinggi yang berdasarkan struktur dan tekstur daging ikan lele, diblender dan disempurnakan dengan berbagai bumbu. Cara dan tahapan dalam pengolahan nugget pada umumnya sama dengan cara dan tahapan pengolahan nugget pada dasarnya, yang membedakannya yaitu dari bahan baku yang sangat strategis dalam pembuatannya. Khususnya terkait dengan aspek mengatasi tantangan gizi masyarakat dan pemberdayaan ekonomi dalam membangun dan mengembangkan usaha ekonomi produktif (Martana et al., 2021).

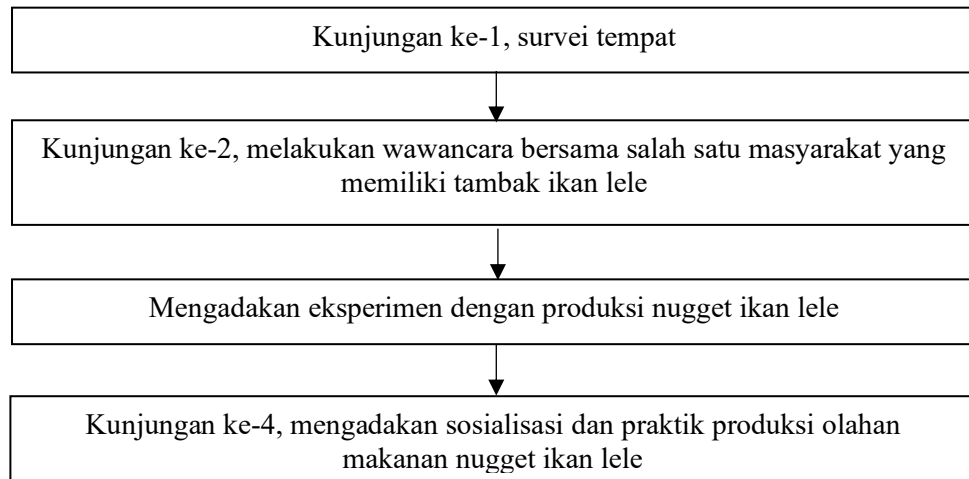
Secara khusus, isu terkait upaya pembudidaya ikan lele di Desa Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk Kecamatan Danau Seluluk antara lain: a) Metode pennebaran dari lele untuk menaikkan harga lele di Desa Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk. b) Bagaimana situasi penjualan nugget olahan di Desa Tanjung Hara. Berdasarkan permasalahan di atas, situasi dan kondisi dapat dipertimbangkan dari sudut pandang ekonomi dan ekologi. Oleh karena itu, perlu adanya sosialisasi sekaligus praktik untuk membuat olahan ikan lele menjadi olahan dalam bentuk nugget lele yang dapat di produksi oleh masyarakat Desa Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk, Kecamatan Danau Seluluk, Kabupaten Seruyan. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk membantu masyarakat Desa Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk meningkatkan penjualan ikan lele, yang dapat menghasilkan produk dengan mengolah nugget menjadi makanan. Pengolahan ikan lele ini seharusnya dapat meningkatkan perekonomian masyarakat, karena selama ini ikan lele hanya dijual kepada pengecer dan konsumen secara langsung dengan harga yang relatif murah.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berlangsung dalam dua tahap yaitu tahap observasi lapangan dan tahap sosialisasi atau pelatihan (Andi Muhamad Iqbal Akbar Asfar et al., 2020). Tahap observasi lapangan mencakup dalam hal reservasi ke kolam lele untuk menilai kondisi dari tempat penambakan ikan lele. Oleh karena itu, tim layanan dapat menganalisis masalah yang ada, menemukan solusi untuk masalah ini, dan merancang jadwal kegiatan yang akan dilakukan. Tahap sosialisasi merupakan kegiatan lanjutan dari

mahasiswa/i KKN untuk pengabdian masyarakat yang dapat dihasilkan dari pengelolaan perkembangan ikan lele berbentuk *nugget*.

Gambar 1 merinci langkah-langkah pelaksanaan pengabdian masyarakat di Desa Tanjung Hara dan Desa Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat

Kegiatan pengabdian berlangsung selama 4 kali pertemuan di Desa Tanjung Hara dan Desa Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk, Kecamatan Danau Seluluk, Kabupaten Seruyan dengan sasarannya yaitu pihak masyarakat Desa Tanjung Hara dan Desa Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk.

Bahan dan Alat yang digunakan untuk pembuatan olahan kan lele menjadi nugget ikan lele ialah: (1) 30 gram daging ikan lele, (2) 160 gram tepung tapioka, (3) 40 gram tepung terigu, (4) 2 butir telur, (5) Tepung roti. Sedangkan peralatan yang digunakan untuk membuat produk *nugget* ikan lele, yaitu: (1) Kompor gas, (2) Blender, (3) Dandang kukusan, (4) Baskom plastik, (5) Piring dan mangkuk, (6) Talenan, dan (7) Pisau.

Indikator kinerja yang digunakan dalam evaluasi kegiatan sosialisasi di Desa Tanjung Hara dan Desa Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk adalah:

- a. Tingkat tanggung jawab masyarakat terhadap sosialisasi produksi *nugget* lele di desa Tanjung Hara dan Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk.
- b. Tingkat penerimaan dan keterbukaan masyarakat di Desa Tanjung Hara dan Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk terhadap sosialisasi produksi *nugget* ikan lele.



- c. Ketersediaan warga desa Tanjung Hara dan Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk untuk mengadopsi sosialisasi pengolahan makanan lele dan meningkatkan penjualan lele hidup yang diperdagangkan.

Kegiatan Pengabdian ini diaplikasikan sebagai bentuk pengenalan, yaitu dengan memberikan info kepada masyarakat tentang beberapa aktivitas pembinaan yg akan diadakan di Desa Tanjung Hara serta Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk ini mengenai materi pembuatan produk olahan ikan lele, konsep pemasaran dan analisa usaha. Pendampingan, selama aktivitas pengabdian dalam bentuk pendampingan untuk membantu memfasilitasi masyarakat dalam memonitoring serta memecahkan masalah dan solusi terhadap hambatan-hambatan yg terjadi (Mujtahidah & dkk, 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Tahap Observasi Lapangan

Observasi ke lapangan adalah tahapan paling awal dari kegiatan ini. Fase ini sangat penting dilakukan karena memungkinkan tim mahasiswa KKN untuk melihat kondisi yang memang nyata di lapangan, terlebih dengan hal-hal terkait kondisi dan keadaan yang dirasakan secara langsung di lapangan oleh pihak penambang. Tahap observasi dilakukan melalui kunjungan dan wawancara dengan pemelihara lele. Selain itu, penulis berpartisipasi dalam pemeliharaan, kolam permanen dan produksi pakan lele. Setelah dilakukannya observasi, tim mahasiswa KKN memutuskan untuk melaksanakan kegiatan sosialisasi dengan mitra pembudidaya lele dari kelompok Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk sebagai solusi dari permasalahan yang ada. Sebelum sosialisasi, tim KKN terlebih dahulu bereksperimen membuat *nugget* ikan lele. Produksi *nugget* ini mengikuti proses yang ada. Tim mahasiswa KKN mempraktekkan setiap langkah produksi sebagai materi sosialisasi.



A. Proses mengambil ikan ke penambak ikan lele



B. Ikan lele yang berhasil diambil dari tambak

Gambar 2. Proses Penangkapan Ikan Lele di Tambak Masyarakat

b. Tahap Sosialisasi

Tahap sosialisasi adalah poin paling utama dari kegiatan pengabdian masyarakat. Di fase ini, penulis menjelaskan pada pihak masyarakat umum, bahwa ikan lele dari hasil panen tidak hanya dapat dijual secara langsung, tapi juga dapat mengolahnya menjadi produk yang mendorong penjualan. Hasil dari tahap sosialisasi yang di dapat adalah menambah wawasan dan pemahaman kepada pihak *masyarakat* tentang berbagai inovasi dari berbagai olahan ikan lele. Kegiatan sosialisasi ini berhasil dilaksanakan, pihak masyarakat yang ikut dalam kegiatan ini memberikan tanggapan yang positif dan mau menerapkannya lebih lanjut lagi. Setelah kegiatan sosialisasi ini dilakukan, penulis berharap pihak masyarakat bisa mempraktikkan tentang tahap-tahapan terkait cara membuat ikan lele yang belum diolah menjadi olahan *nugget* yang mampu menambah nilai dari pendapatan ekonomi masyarakat.



A. Persiapan bahan-bahan pembuatan nugget



B. Pengukusan adonan dari bahan-bahan nugget



C. Proses pembaluran nugget yang sudah matang ke tepung panir



D. Nugget ikan lele yang telah digoreng

Gambar 3. Proses Pembuatan Nugget Ikan Lele

c. Marketing Pemasaran

Pemasaran merupakan salah satu kegiatan utama untuk menjamin kelangsungan hidup, perkembangan dan keuntungan pengusaha (Chakti, 2014). Keberhasilan atau kegagalan untuk mencapai keberhasilan dari tujuan bisnis, penulis bergantung pada kemampuan dan skill di bidang pemasaran, manufaktur, keuangan, dan bidang lainnya (Saleh & Said, 2019).

Pakar pemasaran global Philip Kotler mendefinisikan pemasaran sebagai "proses sosial dan manajerial di mana individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan melalui penciptaan dan pertukaran produk dan nilai." Berdasarkan pengertian tersebut, pemasaran dapat dikatakan sebagai suatu usaha untuk memuaskan kebutuhan konsumen dan tingkat dari keinginannya dengan cara memproduksi baik suatu jasa ataupun barang yang dibeli melalui pertukaran oleh pihak yang membutuhkannya (Kasmir, 2006).

Marketing pemasaran yang dilakukan di Desa Tanjung Hara terhadap pengabdian Mahasiswa KKN terhadap olahan *nugget* dari ikan lele yaitu dengan cara sosialisasi dan menawarkan kepada konsumen terhadap olahan dari ikan lele tersebut.



Gambar 4. Logo Produk dari Olahan *Nugget* Ikan Lele

KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan di atas, diharapkan sosialisasi pembuatan produk nugget yang terbuat dari ikan lele ini berhasil diadakan dan dipahami serta dipraktikkan oleh seluruh masyarakat di Desa Tanjung Hara dan Desa Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk. Sebagai bagian dari program pengabdian kepada masyarakat untuk pengabdian mahasiswa kepada masyarakat. Hal ini terlihat dari reaksi positif mahasiswa KKN IAIN Palangka Raya terhadap proses sosialisasi tersebut. Selain itu, adanya kemauan dari masyarakat untuk lebih mengembangkan dan menerapkan sosialisasi pembuatan nugget kedepannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penulis sampaikan kepada seluruh masyarakat Desa Tanjung Hara dan Desa Tanjung Paring Kecamatan Danau Seluluk yang telah berpartisipasi aktif dalam mengikuti kegiatan sosialisasi pelatihan pembuatan nugget ikan lele ini hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

Abror, A., Fitriadi, R., & Palupi, M. (2021). Pengembangan Budidaya Ikan Lele Dengan Teknologi Bioflok Sebagai Upaya Mengurangi Kemiskinan Masyarakat Desa Sirau Kec. Kemranjen Kab. Banyumas. *Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 218. <https://doi.org/10.29303/jppm.v4i2.2678>



- Ajiningrum, P. S., Ngadiani, Binawati, D. K., Sukarjati, & Andriani, V. (2022). Pelatihan Pembuatan Siomay Berbahan Dasar Ikan Lele Untuk Guru Dan Siswa Sma Wijaya Putra Surabaya. *Jurnal Penamas Adi Buana*, 5(02), 155–159. <https://doi.org/10.36456/penamas.vol5.no02.a4392>
- Andi Muhamad Iqbal Akbar Asfar, Rifai, A., Nurdin, M. I., Jeanne Dewi Damayanti, & Asfar, A. M. I. T. (2020). Pengolahan Ikan Teri Kering Menjadi Abon Asin Gammi. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 178. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4488>
- Chakti, G. A. (2014). *The Book of Digital Marketing (Sobirin (ed.))*. Celebes Media Perkasa.
- Kasmir. (2006). *Kewirausahaan*. PT. Raja Grafindo Persada.
- Martana, B., Amar, M. I., & Nashir, A. K. (2021). Diseminasi Teknologi Filtrasi Air Kolam Budidaya Ikan dan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Berbasis Ikan Lele di Desa Curug Kecamatan Gunung Sindur Kabupaten Bogor. *Community Empowerment*, 6(2), 112–118. <https://doi.org/10.31603/ce.4387>
- Mujtahidah, T., & dkk. (2022). Pengenalan Diversifikasi Olahan Ikan Dalam Mendukung Program Gerakan Makan Ikan dan Meningkatkan Peluang Usaha Bagi Ibu Rumah Tangga (IRT) di Desa Grabag, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo, Jawa Tengah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 2.
- Saleh, M. Y., & Said, M. (2019). Konsep dan Strategi Pemasaran. In *CV SAH MEDIA, Makassar* (Vol. 3). CV Sah Media.