



Optimalisasi Usaha Petambak Melalui Pengembangan Umkm Kerupuk Lele Di Desa Sukamandi

Eva Harista

*Institut Agama Islam Negeri Syaikh Abdurrahman Siddik Bangka Belitung
evaharista@iainsasbabel.ac.id*

Nala Sa'ida

Institut Agama Islam Negeri Syaikh Abdurrahman Siddik Bangka Belitung

Destiana

Institut Agama Islam Negeri Syaikh Abdurrahman Siddik Bangka Belitung

Dhea Ananda

Institut Agama Islam Negeri Syaikh Abdurrahman Siddik Bangka Belitung

Muhammad Nabil

Institut Agama Islam Negeri Syaikh Abdurrahman Siddik Bangka Belitung

*Submission:
2024-08-02*

*Revised:
2025-03-05*

*Published:
2025-06-30*

Abstract

One of the community service programs carried out by KKN Group 36 students in Suka Mandi Village, East Belitung Regency is to advance UMKM through the manufacture of catfish crackers. This community service method uses PAR (Participatory Action Research). PAR is a research-based service method carried out by the community in the community environment as participants who are actively involved in service activities. PAR has three components, which consist of: research methodology, action, and participation. The main activities include training in catfish cracker making and product socialization to the local community, as well as analysis of constraints faced such as processing and marketing skills. The findings and results of this activity show that the community has gained basic knowledge about the process of making catfish crackers, but still has difficulties in aspects of technical skills and marketing strategies. To improve the effectiveness of the program, additional training, development of more effective marketing strategies, and establishing partnerships with distributors are recommended. These steps are expected to accelerate the development of catfish cracker UMKM and contribute more to the local economy.

Keywords: Catfish Crackers, UMKM, Community Service

Abstrak

Salah satu program pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa KKN Kelompok 36 Desa Suka Mandi, Kabupaten Belitung Timur adalah memajukan UMKM melalui pembuatan kerupuk lele. Metode pengabdian masyarakat ini menggunakan PAR (Participatory Action Research). PAR adalah metode pengabdian berbasis riset yang dilaksanakan oleh komunitas pada lingkungan masyarakat sebagai partisipan yang aktif terlibat dalam kegiatan pengabdian. PAR memiliki tiga komponen, yang terdiri dari:

metodologi riset, aksi, dan partisipasi. Kegiatan utama meliputi pelatihan pembuatan kerupuk lele dan sosialisasi produk kepada masyarakat setempat, serta analisis kendala yang dihadapi seperti keterampilan pengolahan dan pemasaran. Temuan dan hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa masyarakat telah memperoleh pengetahuan dasar tentang proses pembuatan kerupuk lele, namun masih mengalami kesulitan dalam aspek keterampilan teknis dan strategi pemasaran. Untuk meningkatkan efektivitas program, disarankan adanya pelatihan tambahan, pengembangan strategi pemasaran yang lebih efektif, dan menjalin kemitraan dengan distributor. Langkah-langkah tersebut diharapkan dapat mempercepat perkembangan UMKM kerupuk lele dan memberikan kontribusi yang lebih besar terhadap ekonomi lokal.

Kata Kunci: Kerupuk lele, UMKM, Pengabdian Masyarakat.

Pendahuluan

Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sangat penting untuk pertumbuhan dan perkembangan ekonomi Indonesia. Munculnya sektor UMKM, memiliki peran strategis dalam upaya pemerintah untuk mengurangi kemiskinan dan pengangguran karena mereka banyak menyerap tenaga kerja. UMKM juga berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja serta berperan pada distribusi hasil pembangunan. Menurut data dari Kementerian Koperasi dan UKM, ada sekitar 64,2 juta unit UMKM di Indonesia pada tahun 2020. Jumlah ini menunjukkan potensi besar yang dimiliki sektor ini, dan mereka juga menyumbangkan sekitar 61,1% dari PDB nasional.¹

Sektor Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) telah terbukti lebih tangguh dalam menghadapi krisis ekonomi yang terjadi di negara kita sejak beberapa waktu yang lalu, di mana banyak usaha berskala besar mengalami stagnasi atau bahkan berhenti beroperasi. Mengingat pengalaman yang telah dialami oleh Indonesia selama krisis, mungkin tidak berlebihan untuk memprioritaskan pengembangan sektor swasta pada UMKM, khususnya unit usaha kecil dan menengah.² Selain memainkan peran strategis dalam menciptakan lapangan kerja dan menggerakkan ekonomi lokal, UMKM juga menjadi sumber inspirasi untuk kreativitas dan inovasi.³

Namun, pengembangan sektor UMKM di Indonesia masih sangat rendah. Minimnya pembiayaan menjadi tantangan yang sering kali ditemui oleh pelaku UMKM. Menurut hasil studi PwC (2019) yang dilakukan pada tahun 2019 terhadap 2.500 orang di 18 kota di Indonesia menunjukkan bahwa sebanyak 74% usaha kecil dan menengah (UMKM) di Indonesia belum memiliki akses ke kredit atau pembiayaan dari lembaga

¹ Muhammad Farras Nasrida, dkk, *Perkembangan UMKM Di Indonesia dan Potensi Di Kota Palangka Raya*, (Jurnal Manajemen Bisnis dan Kewirausahaan, 2.1 (2023), 45 <https://jurnal.stiepari.ac.id/index.php/jumbiwira/article/view/548>

² Daspar, Nur A'Aeni, dkk, *Pelatihan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dalam Pembuatan Produk Kerupuk Lele "KRULE"*, (Jurnal Abdimas Pelita Bangsa, 1.2 (2020), 74 <http://jurnal.pelitaabangsa.ac.id/index.php/jabmas/article/view/768>

³ Muhammad Farras Nasrida, dkk, *Perkembangan UMKM ...*

keuangan formal.⁴Selain itu, kurangnya pengetahuan tentang cara pengolahan dan pengembangan serta bagaimana manajemen pemasaran produk UMKM yang baik turut menjadi kendala serius yang memerlukan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, perlu adanya perhatian yang serius dari pemerintah setempat baik berupa pelatihan, menyediakan dana, maupun fasilitas yang baik.

Di Desa Sukamandi, Kecamatan Damar, Belitung Timur, sendiri memiliki potensi yang besar dalam pengembangan sektor UMKM. Lokasi desa sebagai desa wisata menjadikannya sebagai salah satu faktor pendukung bagi sektor pemasaran terhadap produk UMKM yang akan dipasarkan. Salah satu sumber daya lokal terbesar di Desa Sukamandi yang dapat dikembangkan adalah tambak lele. Ikan lele dapat diolah dan dikembangkan menjadi berbagai produk olahan makanan, khususnya kerupuk ikan lele. Kerupuk lele merupakan produk olahan yang terbuat dari ikan lele yang kemudian diolah menjadi kerupuk yang renyah. Selain memanfaatkan sumber daya lokal yang ada, produk olahan ini juga memiliki potensi nilai jual yang tinggi.

Daging ikan lele memiliki prospek bisnis yang sangat baik. Ikan lele memiliki kandungan protein yang tinggi dan rasa yang gurih serta kaya akan nutrisi. Kandungan protein putihnya hampir sama dengan daging sapi yaitu sebesar (19,0%). Selain itu, protein pada ikan lele mengandung banyak asam amino esensial seperti isoleusin, leusin, lisin, dan fenil alanin, bahkan lebih banyak daripada standar asam amino esensial. Budidaya lele juga memiliki banyak keuntungan, seperti ketahanan hidupnya tinggi dan pertumbuhannya cepat meskipun dipelihara dengan kepadatan tinggi.⁵

Berdasarkan hal diatas, maka tim pengabdian mahasiswa KKN IAIN SAS BABEL Kelompok 36 Desa Sukamandi menginisiasi pembuatan kerupuk lele sebagai solusi pengembangan UMKM di Desa Sukamandi. Oleh karena itu, pada penelitian ini berfokus pada proses pengolahan kerupuk lele yang berjudul “Optimalisasi Usaha Petambak Melalui Pengembangan UMKM Kerupuk Lele di Desa Sukamandi”

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan dalam program pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode *Participatory Action Research* (PAR). PAR adalah metode pengabdian berbasis riset yang dilaksanakan oleh komunitas pada lingkungan masyarakat sebagai partisipan yang aktif terlibat dalam kegiatan pengabdian dengan tujuan untuk mengupayakan adanya aktivitas dan aksi positif dalam memberikan perubahan ke arah yang jauh lebih baik. PAR memiliki tiga komponen, yang terdiri dari: metodologi riset, aksi, dan partisipasi. Dari tiga komponen ini, dalam melaksanakan metode PAR harus berlandaskan metodologi riset yang jelas, harus memiliki tujuan untuk melakukan aksi

⁴ Bagus Santoso, *Laporan Kajian Kesenjangan Sisi Permintaan (demand) dan Penawaran (supply) terhadap Pembiayaan Usaha Mikro dan Kecil (UMK)*, (Kompak:2020), h. 21

⁵ Erlyna Wida R, *Pengembangan Usaha Lele di Kabupaten Boyolali*, (Jurnal Abdimas, 2015), h. 35-36.

transformatif, dan harus mengikutsertakan sebanyak mungkin masyarakat yang terlibat sebagai pelaksana PAR itu sendiri.⁶

Dalam pelaksanaan metode PAR dalam kegiatan pengabdian ini dilaksanakan langsung oleh peserta KKN Kelompok 36 Desa Suka Mandi Kabupaten Belitung Timur bersama masyarakat petambak ikan lele yang langsung terlibat sebagai pelaksana program ini. Pelaksanaan metode PAR ini menitikberatkan pada kegiatan praktik langsung dan sosialisasi hasil kegiatan. Dalam pelaksanaan sosialisasi yang menitikberatkan pada proses pembuatan kerupuk lele dengan materi yang disampaikan tim pengabdian mahasiswa KKN IAIN SAS Babel bersama anggota kader PKK. Sosialisasi ini bertujuan untuk memperkenalkan ide inovatif dalam pengembangan UMKM yang diharapkan dapat memperkuat ketahanan pangan dan ekonomi desa. Melalui sosialisasi yang telah dilakukan diharapkan pengetahuan mengenai proses pembuatan kerupuk lele dapat tersebar luaskan di kalangan Masyarakat. Setelah mempelajari keterampilan dalam pembuatan kerupuk lele, masyarakat diharapkan dapat mandiri dan berperan aktif dalam mengelola produk olahan yaitu kerupuk lele sebagai peluang UMKM baru. Kegiatan ini juga bagian dari Program Pengembangan UMKM desa. Pelaksanaan kegiatan ini melibatkan tim KKN IAIN SAS Babel, kader PKK Desa Sukamandi, serta warga setempat. Kegiatan berlangsung pada hari jum'at, 2 Agustus 2024 pukul 09.00 WIB sampai dengan selesai. Sebelum kegiatan dimulai tim KKN IAIN SAS Babel telah berkoordinasi dengan kader PKK dan warga sekitar untuk mempersiapkan kegiatan sosialisasi kerupuk lele.

Praktik Pembuatan Kerupuk Lele

Kegiatan pembuatan kerupuk lele dilakukan dengan cara pengolahan ikan lele terlebih dahulu oleh tim KKN IAIN SAS Babel dan bersama warga Desa Sukamandi. Praktik langsung ini sesuai dengan tujuan utama program, agar masyarakat pada akhirnya dapat membuat kerupuk lele secara mandiri. Selanjutnya, tim KKN IAIN SAS Babel memberikan penjelasan kepada kader PKK dan warga Desa Sukamandi membuat kerupuk lele.

Tahap pertama adalah mempersiapkan peralatan yang akan digunakan saat mempraktikkan pembuatan kerupuk lele. Berikut ini adalah bahan-bahan yang diperlukan dan resep yang diberikan:

Bahan - bahan yang di gunakan:

1. 2 kg ikan lele
2. 2,5k sagu
3. Bungkus penyedap rasa
4. 1 bungkus minyak
5. Garam secukupnya

⁶ O. Novena & Soedjiwo, A. F, Implementasi Mata Kuliah PAR (Participatory Action Research) Di TPQ Al-Magfiroh Denpasar Bali. *Widya Balina*, 4(2), 2019, 9–19. <https://doi.org/10.53958/WB.V4I2.36>

Cara membuat:

1. Bersihkan ikan lele terlebih dahulu menggunakan daun pisang agar tidak terlalu licin dan untuk menghilangkan bau amis.
2. Cuci bersih ikan menggunakan air bersih sebanyak 3 kali.
3. Rebus ikan lele selama 20 menit.
4. Setelah 20 menit angkat dan tiriskan ikan lele ke dalam wadah.
5. Pisahkan kulit, daging dan tulang lalu daging ikan lele di tumbuk atau di giling hingga halus.
6. Setelah halus masukan daging ikan lele yang telah di tumbuk atau di giling ke dalam wadah.
7. Campurkan sagu dan daging ikan lele yang telah di tumbuk atau di giling serta bahan penyedap lainnya.
8. Aduk hingga merata agar daging ikan dan sagu tercampur.
9. Pisahkan 1/3 adonan ke dalam kuai, tambahkan air sampai adonan tersebut menjadi cair.
10. Lalu masak adonan hingga mengental
11. Setelah adonan mengental campurkan biang adonan ke dalam tepung kering yang telah dipisahkan.
12. Uleni adonan hingga kalis
13. Lalu bentuk adonan berbentuk panjang
14. Setelah di bentuk menjadi panjang kukus adonan selama 30 menit
15. Setelah 30 menit diamkan adonan hingga dingin setelah dingin masukan ke dalam kulkas selama 12 jam.
16. Setelah adonan mengeras, iris adonan menjadi tipis
17. Adonan yang telah di iris dijemur selama 1 sampai 2 hari hingga mongering
18. Setelah kering, angkat lalu goreng menggunakan minyak panas

Praktik ini secara langsung sesuai dengan tujuan utama program, yaitu untuk meningkatkan UMKM masyarakat Dasa Sukamandi dan masyarakat pada akhirnya dapat secara mandiri membuat kerupuk lele. Adapun hasil kegiatan pembuatan kerupuk ikan lele sebagai berikut :



Gambar 1. Proses Pembersihan Ikan Lele



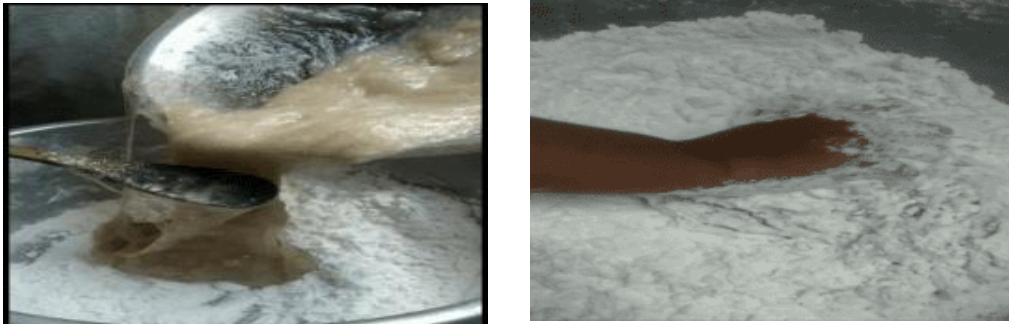
Gambar 2. Proses Pengukusan dan Pemisahan Daging Ikan lele



Gambar 3 Proses Penghalusan Daging dan Pencampuran Bahan



Gambar 4. Pencampuran Biang Adonan dan Pengulenan Adonan



Gambar 5. Bentuk Adonan Sebelum direbus



Gambar 6. Pengeringan dan Penggorengan Kerupuk Lele



Gambar 8 Hasil Kripik

2. Sosialisasi Hasil Pembuatan Kerupuk Lele

Setelah kegiatan praktik membuat kerupuk ikan lele, kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi terkait pengembangan UMKM produk kerupuk lele dilaksanakan oleh tim pengabdian mahasiswa KKN IAIN SAS BABEL di kantor Desa Sukamandi diikuti oleh perangkat desa dan warga setempat. Adapun kegiatan yang dilakukan yaitu berupa penyuluhan tentang produk kerupuk lele sebagai bentuk pengembangan UMKM serta meningkatkan ketahanan pangan Desa Sukamandi. Melalui kegiatan ini diharapkan informasi mengenai bagaimana proses pengolahan kerupuk lele dapat

dibagikan kepada masyarakat hingga mereka dapat mengembangkan kerupuk lele ini sebagai produk UMKM di Desa Sukamandi.



Gambar 7. Sosialisasi Hasil Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan ini diadakan dengan tujuan agar masyarakat dapat mengolah dan membuat produk UMKM kerupuk lele ini secara mandiri untuk kemudian di distribusikan secara luas guna meningkatkan ketahanan pangan Desa Sukamandi. Selain itu juga sebagai bentuk pengembangan UMKM secara berkelanjutan dalam memajukan ekonomi masyarakat.

Hambatan dan Kendala

Setiap kegiatan pasti memiliki hambatan dan masalah. Hal ini pun kami temui selama pelaksanaan kegiatan pengembangan UMKM kerupuk lele. Walaupun memiliki potensi yang besar, pengembangan UMKM kerupuk lele di Desa Sukamandi juga menghadapi berbagai hambatan, seperti :

1. Keterampilan dan Pengetahuan

Pengetahuan dan keterampilan yang kurang memadai dalam hal pengolahan lele menjadi kerupuk lele yang berkualitas tinggi, termasuk dalam hal bagaimana menjaga standar kebersihan menjadi salah satu permasalahan dalam pengembangan UMKM kerupuk lele di Desa Sukamandi. Perlu proses percobaan yang panjang untuk mendapatkan hasil produk olahan yang baik.

2. Pemasaran dan Distribusi

Kurangnya akses ke pasar yang lebih luas serta teknik pemasaran yang efektif menjadi kendala yang sering ditemui oleh pelaku UMKM yang akan memulai usahanya. Produk kerupuk lele di Desa Sukamandi sendiri masih terbilang jarang, sehingga butuh strategi yang baik agar produk ini dapat dikenal secara luas dan dapat menarik minat pembeli. Selain itu, produk kerupuk lele juga harus bersaing dengan produk kerupuk berbahan dasar lainnya yang sudah lebih dulu dikenal dan diminati oleh konsumen.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat oleh tim pengabdian masyarakat KKN IAIN SAS BABEL kelompok 36 di Desa Sukamandi bertujuan untuk mengembangkan UMKM kerupuk lele dengan melibatkan pelatihan pembuatan kerupuk dan sosialisasi produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat telah mempelajari proses pembuatan kerupuk lele dari awal hingga akhir, namun masih menghadapi kendala terkait keterampilan pengolahan, pemasaran, dan distribusi produk.

Saran

Untuk meningkatkan efektivitas program, disarankan agar dilakukan pelatihan lanjutan untuk memperbaiki keterampilan dan pengetahuan masyarakat, serta strategi pemasaran yang lebih baik untuk memperluas jangkauan pasar. Membangun kemitraan dengan distributor dan menciptakan variasi produk juga penting untuk meningkatkan daya saing dan kualitas kerupuk lele. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan UMKM kerupuk lele di Desa Sukamandi dapat berkembang lebih pesat dan memberikan dampak positif terhadap ekonomi lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Nasrida, Muhammad Farras, dkk. 2023. *Perkembangan UMKM Di Indonesia dan Potensi Di Kota Palangka Raya*. Jurnal Manajemen Bisnis dan Kewirausahaan. <https://jurnal-stiepari.ac.id/index.php/jumbiwira/article/view/548>
- Novena, O., & Soedjiwo, A. F. (2019). Implementasi Mata Kuliah PAR (Participatory Action Research) di TPQ AL-Magfiroh Denpasar Bali. *Widya Balina*, 4(2), 9–19. <https://doi.org/10.53958/WB.V4I2.36>
- Daspar, Nur A'Aeni, dkk. 2020. *Pelatihan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dalam Pembuatan Produk Kerupuk Lele "KRULE"*. Jurnal Abdimas Pelita Bangsa. <http://jurnal.pelitabangsa.ac.id/index.php/jabmas/article/view/768>
- Santoso, Bagus Santoso. 2020. *Laporan Kajian Kesenjangan Sisi Permintaan (demand) dan Penawaran (supply) terhadap Pembiayaan Usaha Mikro dan Kecil (UMK)*. Kompak.
- R, Erlyna Wida. 2015. *Pengembangan Usaha Lele di Kabupaten Boyolali*. Jurnal Abdimas.