



Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Inovasi Pengelolaan Ikan Lele Dan Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Tanjung Batu Itam

Yulis Guspiarsi

Institut Agama Islam Negeri Syaikh Abdurrahman Siddik Bangka Belitung
yuliguspiarsi05@gmail.com

Robiansyah

Institut Agama Islam Negeri Syaikh Abdurrahman Siddik Bangka Belitung
robiansyah@gmail.com

Tania Febiana

Institut Agama Islam Negeri Syaikh Abdurrahman Siddik Bangka Belitung
taniafebiana18@gmail.com

Submission:
2024-08-17

Revised:
2025-04-17

Published:
2025-06-30

Abstract

This article discusses the implementation of the IAIN SAS BABEL Real Work Lecture (KKN) program in Tanjung Batu Itam Village as a form of community service. Tanjung Batu Itam Village is one of the villages in Simpang Pesak District, East Belitung Regency. Tanjung Batu Itam Village has various potentials, one potential that stands out and can be exploited easily in Tanjung Batu Itam Village is cultivating freshwater fish such as catfish. Catfish cultivation in Tanjung Batu Itam Village is managed by a youth group called POKDAKAN (Fish Cultivator Group) Muda Jaya Millenial. In order to increase the economic value of a product, catfish can be made into a processed product so that it has a higher selling price compared to raw fish. Shredded meat is a long-lasting food that has high protein and low cholesterol levels. Catfish meat can be used as raw material for making shredded meat. The aim of making freshwater fish floss is to develop the existing potential of Tanjung Batu Itam Village, produce processed food products, and open new business areas in order to improve the economy of the people of Tanjung Batu Itam Village.

Keywords Cultivation Catfish, shredded, Community Service

Abstrak

Artikel ini membahas pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) IAIN SAS BABEL di Desa Tanjung Batu Itam sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat. Desa Tanjung Batu Itam merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Simpang Pesak, Kabupaten Belitung Timur. Desa Tanjung Batu Itam memiliki berbagai potensi, salah satu potensi yang menonjol dan dapat diberdayakan dengan mudah di Desa Tanjung Batu Itam yaitu budidaya ikan air tawar seperti ikan lele. Budidaya ikan lele di Desa Tanjung Batu Itam dikelola oleh karang taruna yang disebut dengan POKDAKAN (Kelompok Pembudidaya Ikan) Muda Jaya Milenial. Dalam rangka meningkatkan nilai ekonomi suatu produk, ikan lele tersebut dapat dibuat menjadi produk olahan sehingga memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan ikan mentah. Abon termasuk salah satu makanan yang tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah. Daging ikan lele dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan abon. Tujuan dari pembuatan abon ikan air tawar ini yaitu untuk mengembangkan potensi Desa Tanjung Batu Itam yang sudah ada,

menghasilkan produk olahan pangan, serta membuka lahan usaha baru dalam rangka meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Tanjung Batu Itam.

Kata Kunci: *Budidaya Ikan Lele, Abon, Pengabdian Masyarakat*

Pendahuluan

Munculnya beberapa perusahaan baru yang menawarkan beragam produk dan layanan. Mereka yang berbisnis berlomba-lomba untuk memuaskan keinginan dan keinginan pelanggan, dimulai dari memilih bahan-bahan berkualitas dan mengupayakannya sepanjang proses pembuatan menghasilkan karya dengan kaliber tertinggi. Selain itu, ada kemajuan produk lainnya. Untuk mencegah konsumen menjadi tidak tertarik dan tidak sabar dengan barang yang ada, hal ini dilakukan. Selain itu, berbagai promosi dilakukan untuk menjual produk, seperti pembuatan iklan di media sosial, Tiktok, Instagram, Shoppe, Tokopedia. Tujuan dari semua ini adalah untuk mendorong penjualan.

Kinerja bisnis juga dapat memberikan keunggulan kompetitif yang diperoleh dari pengetahuan tentang dinamika persaingan. Porter menjelaskan bahwa inti dari kinerja pemasaran untuk bersaing dengan persaingan adalah keunggulan kompetitif. Keunggulan kompetitif dicirikan sebagai strategi manfaat yang digunakan oleh bisnis yang bekerja sama untuk memberikan keunggulan yang lebih kuat di pasar masing-masing. Agar bisnis dapat menguasai pasar baru dan pasar yang sudah ada, strategi ini perlu diciptakan untuk terus mengembangkan keunggulan kompetitif. Intinya, nilai-nilai perusahaan atau manfaat bagi pelanggan adalah apa yang memberikan keunggulan kompetitif. Secara umum, konsumen suka membeli barang yang lebih bernilai daripada yang mereka perlukan atauantisipasi. Namun harga yang diberikan juga akan dibandingkan dengan nilai tersebut. Pelanggan akan membeli suatu produk jika mereka yakin harganya wajar mengingat nilai yang diberikannya.

Metode

Dalam artikel pengabdian masyarakat ini, metode penelitian yang di gunakan adalah metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif. Metode kualitatif adalah pendekatan dalam melakukan penelitian berorientasi pada fenomena yang terjadi. Penelitian ini memiliki sifat yang mendasar dan naturalistik atau bersifat kealaman, serta tidak bisa dilakukan di laboratorium melainkan di lapangan¹. Berikut ini adalah beberapa metode yang bisa digunakan:

1. Wawancara

Wawancara merupakan salah satu metode yang banyak digunakan peneliti untuk mengumpulkan data penelitian. Pengertian wawancara adalah proses interaksi antara pewawancara dengan responden melalui komunikasi langsung. Proses wawancara melibatkan proses interaksi pribadi di mana pewawancara secara lisan mengajukan sejumlah pertanyaan dan orang yang diwawancarai menjawab pertanyaan-pertanyaan

¹ Zuchri Abdussamad, "Metode Penelitian Kualitatif", (Makassar: CV.Syakir Media Press, 2021), hal.30

tersebut. Namun berkat teknologi informasi dan komunikasi modern, dalam kondisi tertentu wawancara juga dapat dilakukan secara online melalui telepon, telepon seluler, atau koneksi Internet²

2. Observasi

Secara umum observasi adalah suatu cara atau cara pengumpulan informasi atau data, yang dilakukan dengan melakukan observasi dan mencatat secara sistematis fenomena-fenomena yang diamati. Dengan kata lain observasi dilakukan untuk memperoleh informasi tentang tingkah laku pengamat yang sebenarnya. Oleh karena itu, kegiatan observasi dapat memberikan gambaran yang lebih jelas tentang kehidupan sosial yang sulit diperoleh dengan cara lain. Observasi penting bila pengamat belum mempunyai informasi yang cukup tentang masalah yang diselidiki. Hal ini memungkinkan pengamat untuk melihat dengan jelas masalahnya dan menerima instruksi tentang cara menyelesaikannya³.

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah suatu bentuk kegiatan atau proses yang menyediakan berbagai dokumen dengan menggunakan bukti-bukti berbasis catatan yang akurat dari berbagai sumber. Selain itu, pengertian dokumentasi adalah upaya mencatat dan mengkategorikan informasi dalam bentuk teks, foto/gambar, dan video. Untuk menampung informasi diperlukan tempat untuk menyimpan dokumen. Sistem manajemen dokumen adalah gudang pusat tempat banyak pengguna dapat mengakses dokumen terkini dari lokasi pusat. Penyimpanan dokumen terpusat juga memudahkan pendistribusian dokumen kepada pengguna⁴.

Hasil dan Pembahasan

Desa tanjung batu itam memiliki berbagai potensi salah satunya adalah komintaas budidaya ikan lele yang dilakukan oleh karang taruna desa tanjung batu itam. Budidaya ikan lele dilakukan dikarenakan cenderung lebih mudah untuk dilakukan oleh anggota karang taruna karena perawatan dan pengembangannya tidak rumit bahkan bisa dilakukan di halaman rumah. Berdasarkan data yang telah dilakukan dapat dari pihak karang taruna desa tanjung batu itam setiap anggota nya memiliki kolam lele masing masing terdapat pada rumah masing anggota karang taruna.

Budidaya ikan lele baru dikembangkan di Desa Tanjung Batu Itam sekitaran satu tahun lebih namun dalam pemuda yang ikan lele ini mereka terhalang oleh pakan ikan yang jauh untuk membeli pakan dan harga yang sangat tinggi pada saat ini. Oleh karang itu kami membuat salah satu inovasi baru dari hasil komunitas lele ini berubah abon lele yang kami

² Akbar Iskandar, dkk, "*Dasar Metode Penelitian*", (Makassar: Cendekiawan Inovasi Digital Indonesia, 2023), hal. 46

³ Sitti Mania, "*Observasi sebagai Alat Evaluasi dalam Dunia Pendidikan dan Pengajaran*", Jurnal Lentera Pendidikan, Vol. 11, No. 2, Desember 2008, hal. 221

⁴ Hajar Hasan, "*Pengembangan Sistem Informasi Dokumentasi Terpusat pada STMIK Tidore Mandiri*", Jurnal Sistem Informasi dan Komputer, Vol. 2, No. 1, Juni 2022, hal. 23.

kembangkan selama kkn di desa tanjung batu itam karena dari hasil observasi yang kami lakukan hasil dari perternakan ikan lele ini hanya di jual secara mentah. Maka dengan ada inovasi baru yang kami lakukan ini agar bisa menaikkan harga jual dan sekaligus memperkenalkan desa tanjung batu itam dengan makan khas nya itu abon lele

Program kerja yang kami lakukan di desa tanjung batu itam agar program ini bisa bermanfaat dan membantu mengisi waktu luang ibu-ibu Desa Tanjung Batu Itam tetapi juga membuka peluang bisnis untuk meningkatkan Abon termasuk salah satu makanan yang tahan lama yang memiliki protein tinggi dan sudah dikenal oleh masyarakat luas.

Bahan baku yang mudah didapat dan peralatan yang dibutuhkan sederhana membuat usaha abon ikan lele relatif tidak membutuhkan biaya investasi yang besar. Oleh sebab itu peluang bisnis abon ikan lele sangat terbuka bagi yang berminat mendirikan usaha baik untuk usaha sampingan maupun usaha rumahan. Ikan lele yang bisa dijadikan bahan baku pembuatan abon adalah ikan lele dalam kondisi segar, ukuran dumbo, warna dagingnya cerah, dagingnya terasa kenyal, dan tidak berbau busuk. Ciri fisik ikan lele mempunyai daging yang tebal, memiliki serat kasar dan tidak mengandung banyak duri⁵.

Ikan lele adalah salah satu jenis ikan yang dapat di dimanfaatkan untuk pembuatan abon. Kandungan gizi abon, protein pada abon lele lebih tinggi dari abon sapi dan telah lemak dan kadar abu dari abon lele lebih kecil dari abon sapi dan telah memenuhi data diatas, abon lele dapat digunakan sebagai alternatif pangan sumber protein pengganti abon sapi.

Pada saat sosialisasi awal program pengabdian ini, kepada karang taruna Desa tanjung batu itam sangat antusias dan tertarik dengan program inovasi produk baru abon lele ini. pada saat sosialisasi yaitu presentasi, tanya jawab dan diskusi mengenai potensi yang terdapat karang taruna desa tanjung batu itam terutama tentang potensi komunitas ikan lele yang di lakukan pihak karang taruna desa tanjung batu itam.

Proses pembuatan abon ikan meliputi penyiapan daging ikan lele, pengukusan, penghaluskan daging ikan, pembuatan bumbu abon, pencampuran daging ikan dan bumbu serta santan, peresapan bumbu, dan terakhir penggorengan daging ikan. Menghasilkan abon kering dan tahan lama, abon yang telah kering selanjutnya dikemas.

Table 1 Persiapan Alat Membuat Abon Lele

No	Nama Alat
1.	Timbangan
2.	Kompor
3.	Tabung gas
4.	Spatula
5	Cobek/Blender
6.	Dandang besar
7.	Wajan besar
8.	Baskom besar
9.	Parutan
10.	Saringan

⁵ Dwiyanto, B.S. dan Jemadi, *Wirausaha Kelompok Usaha Budidaya Pembesaran Lele*, Jurnal Maksipreneur, vol. IV(1): 4 -21 2014

11.	Standing pouch
12.	Stiker / lebel produk
13.	Sendok
14.	Pisau

Table 2 Bahan Abon Lele

No	Nama Barang	Jumlah
1.	Ikan Lele	10kg
2.	Kelapa	5 buah
3.	Lengkuas	3 ruas (2 one)
4.	Kemiri	25 buah
5.	Ketumbar halus	10 sdm
6.	Kencur	3 ruas (1 one)
7.	Kunyit	10 buah (2,5 one)
8.	Cabe besar	30 buah (2 one)
9.	Cabe kecil	20 buah (1 one)
10.	Gula aren	5 kirik
11.	Daun salam	15 lembar
12.	Serai	8 batang
13.	Bawang merah	40 buah (5 one)
14.	Bawang putih	20 buah (2 one)
15.	Garam	10 sdm
16.	MSG/ sasa	10 sdm
17.	Daun jeruk	5 lembar
18.	Jeruk nipis	10 buah
19.	Jahe	2 ruas (1/2 one)
20.		5 sdm

Cara pembuatan Abon Lele

1. Ikan lele dibersihkan dengan air mengalir. Setelah bersih, ikan lele diberi perasan jeruk nipis agar menghilangkan lendir dan bau amis ikan lele
2. Kukus ikan lele kurang lebih 30 menit. Sambil menunggu lele matang, Peras kelapa hingga menjadi santan. Saat pemerasan campurkan sedikit air agar mendapatkan cukup banyak air santan
3. Setelah dikukus, lele di suir-suir kecil (pisahkan dengan tulang).

4. Haluskan bumbu. Tumis bumbu halus dengan minyak goreng, masukan daun salam, daun jeruk, serai, dan gula merah, lalu masukan santan. Aduk rata sampai bumbu meresap dan mendidih
5. Masukan daging ikan lele, aduk rata. Aduk terus sampai daging mengering.
6. Tiriskan dan tunggu hingga abon cukup dingin. Jika abon menggumpal maka haluskan lagi dengan blender atau chopper
7. Abon lele siap dikemas

Table 3 Rincian Biaya Pembuatan Abon Lele

No	Nama Barang	Harga
1.	Ikan Lele	Rp 100.000,00
2.	Kelapa	Rp 20.000,00
3.	Lengkuas	Rp 4.000,00
4.	Kemiri	Rp 5.000,00
5.	Ketumbar halus	Rp 2.000,00
6.	Kencur	Rp 2.000,00
7.	Kunyit	Rp 5.000,00
8.	Cabe besar	Rp 15.000,00
9.	Cabe kecil	Rp 10.000,00
10.	Gula aren	Rp 10.000,00
11.	Daun salam	Rp 2.000,00
12.	Serai	Rp 2.000,00
13.	Bawang merah	Rp 25.000,00
14.	Bawang putih	Rp 8.000,00
15.	Garam	Rp 1.000,00
16.	MSG/ sasa	Rp 2.000,00
17.	Daun jeruk	Rp 2.000,00
18.	Jeruk nipis	Rp 2.000,00
19.	Jahe	Rp 3.000,00
20.	Minyak goreng	Rp 5.000,00
	Total	Rp 225.000,00

Tabel 4. Biaya lainnya

No	Nama Barang	Harga
1.	Gas	Rp 25.000,00
2.	Lebel	Rp 5.000,00
3.	Standing pouch	Rp 15.000,00
	Total	Rp 45.000,00

Dalam perincian biaya ada yang dinamakan biaya tetap, biaya tidak tetap dan biaya penunjang. Biaya tetap merupakan biaya yang cenderung konstan (stabil) bukan berarti biaya ini tidak akan berubah di masa depan. Biaya ini cenderung dapat tidak dapat diubah dalam

jangka pendek. Biaya Tidak Tetap, Biaya ini bervariasi dengan variasi volume, yaitu ketika ada peningkatan dalam produksi, biaya tidak tetap ini juga akan meningkat secara proporsional dengan persentase yang sama, jadi ketika tidak ada produksi maka tidak akan ada biaya ini. Biaya ini cenderung bisa saja berubah dalam jangka pendek. Biaya penunjang merupakan biaya yang mendukung dari biaya tetap dan tidak tetap.

Pembuatan kemasan harus menarik, sehingga tampilan abon dapat menarik para pembeli. Masyarakat Desa Tanjung Batu Itam dilatih juga bagaimana melakukan pemasaran produk yang baik. Pemasaran produk meliputi pemasaran online dan offline. Pemasaran online bisa dilakukan dengan cara memanfaatkan platform media sosial yang ada untuk digunakan sebagai marketplace seperti Instagram, Facebook, Twitter, Lazada, Bukalapak, dan lain-lain. Pemasaran offline, pemasaran menggunakan teknik direct marketing yaitu pemasaran secara langsung untuk memasarkan produk contohnya melaksanakan bazar UMKM.

Salah satu aspek yang harus diperhatikan dalam usaha abon ini yaitu mengenai izin edar sebelum diperdagangkan. Pada dasarnya, setiap pangan olahan baik yang diproduksi di dalam negeri atau yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran sebelum diedarkan wajib memiliki surat persetujuan pendaftaran. Pada pembuatan abon lele ini kami melakukan menerbitkan nomor izin berusaha agar produk yang kami produksi ini bisa di edarkan dan dipasarkan. Pada hal ini surat izin kami serahkan langsung kepada ketua karang taruna untuk memegang NIB abon lele agar mereka bisa meneruskan produk yang telah kami buat dan bisa berkembang lebih pesat lagi

Kesimpulan

Usaha produksi Abon Ikan Lele merupakan salah satu peluang usaha yang sangat menjanjikan dikembangkan di desa Tanjung Batu Itam. Bahan baku sudah tersedia, proses pembuatan mudah dan menghasilkan produk olahan ikan yang bergizi tinggi. Mengolah ikan lele menjadi abon tidak hanya meningkatkan nilai ekonomisnya tetapi juga membantu mencegah pembusukan ikan saat terjadi kelebihan produksi. Dalam rangka meningkatkan peluang kerja dan nilai ekonomi suatu produk, ikan lele tersebut dapat dibuat menjadi produk olahan sehingga memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan ikan mentah. Hal ini sesuai dengan program pemerintah untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Daftar Pustaka

- Abdussamad, Zuchri, *"Metode Penelitian Kualitatif"*, Makassar: CV.Syakir Media Press,2021.
- Dwiyanto, B.S. dan Jemadi, 2014, *Wirausaha Kelompok Usaha Budidaya Pembesaran Lele*, Jurnal MAKSIPRENEUR, vol. IV(1): 4 -21
- Hasan, Hajar, *"Pengembangan Sistem Informasi Dokumentasi Terpusat pada STMIK Tidore Mandiri"*, Jurnal Sistem Informasi dan Komputer, Vol. 2, No. 1,2022.
- Iskandar, Akbar, dkk, *"Dasar Metode Penelitian"*, (Makassar: Cendekiawan Inovasi Digital Indonesia, 2023.
- Mania, Sitti, 2008, *"Observasi sebagai Alat Evaluasi dalam Dunia Pendidikan dan Pengajaran"*, Jurnal Lentera Pendidikan, Vol. 11, No. 2, 2008.