INOVASI KERIPIK IKAN LELE SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA BANYURIP

Nurmiyati [1], Aisyah Umi Khalsum [2], Candra Krisjayanti[3], Dewi Lucky Aryanti Sinaga [4]
Pendidikan Biologi[1], Sastra Indonesia[2], Pendidikan Bahasa Jawa[3], Ekonomi Pembangunan[4]
[1,2,3,4]Universitas Sebelas Maret, Surakarta
Coresponding author: nurmiyati@staff.uns.ac.id

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan inovasi baru melalui kreativitas pengolahan keripik ikan lele kepada ibu-ibu PKK Desa Banyurip, Kecamatan Sambungmacan, Kabupaten Sragen. Bentuk pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan sebagai upaya penunjang perekonomian masyarakat, khususnya ibu-ibu muda di masa pandemi Covid-19. Dalam pengabdian ini, metode kegiatan yang digunakan adalah (1) tahap sosialisasi sebagai bentuk pengantar dan pengenalan inovasi pengolahan keripik lele, (2) tahap pembuatan keripik lele dengan memberikan latihan cara pengolahan keripik lele, (3) tahap pemasaran produk olahan keripik lele. Hasil kegiatan dari pengabdian masyarakat ini adalah ibu-ibu PKK dapat memahami serta mempraktikkan cara pembuatan keripik lele, serta menjadikan kegiatan berkelanjutan untuk mendirikan industri kreatif melalui produksi olahan keripik lele yang dapat menambah profit desa maupun profit keluarga. Kegiatan pengabdian ini dilakukan sesuai dengan perencanaan dan pelaksaan yang matang yaitu produk olahan keripik lele yang siap jual di pasaran toko-toko pusat oleh-oleh maupun dipasarkan secara digital.

Kata kunci: pengabdian masyarakat, industri kreatif, pengolahan keripik lele, ibu-ibu PKK.

Pendahuluan

Desa Banyurip merupakan salah satu desa agraris yang terletak di Kecamatan Sambungmacan, Kabupaten Sragen, Jawa Tengah. Desa ini terletak di sebelah timur Kabupaten Sragen yang berbatasan langsung dengan Kecamatan Gondang dan Kecamatan Mantingan di Kabupaten Ngawi, Jawa Timur. Desa Banyurip sendiri terdiri dari 5 dusun di antaranya dusun Banyurip, Dayu Kidul, Dayu Lor, Gondang Kalang, dan Ringinharjo. Jumlah penduduk

E-ISSN: 2963-1203

desa ini sekitar 2000 jiwa[1]. Masyarakat Desa Banyurip pada umumnya bekerja di bidang pertanian, hal ini terlihat di pinggir sepanjang jalan menuju desa ini dijumpai area persawahan yang luas. Namun, selain bekerja di sektor pertanian, masyarakat juga bekerja sebagai buruh, pns, pedagang, maupun peternak.

Di Desa Banyurip sendiri memiliki lahan pekarangan yang dikelola oleh gabungan kelompok karang taruna antar dusun. Lahan pekarangan ini dikelola dengan dibuatnya kolam perikanan yang terbuat dari media tanah. Kolam perikanan ini didirikan dengan tujuan sebagai tempat budidaya ikan, di antaranya ikan yang dibudidayakan adalah ikan lele, ikan nila, dan ikan gurame. Kolam yang dibuat berukuran 20x10 m, dengan jumlah 4 kolam yang terdiri dari 2 kolam diisi dengan ikan nila, 1 kolam diisi dengan ikan lele, dan 1 kolam diisi dengan ikan gurame. Setiap kolam mampu menampung 10.000 – 40.000 ekor bibit ikan. Dengan kapasitas ukuran kolam tersebut, pengembangan budidaya ikan dikelola melalui Badan Usaha Milik Desa (BUMDES) yang terbentuk melalui organisasi dengan pengurusnya anggota karang taruna antar dusun.

Gambar 1. Kolam budidaya ikan Lele di Desa Banyurip

Pengembangan budidaya ikan di desa Banyurip yang dikelola melalui BUMDES dirasa kurang maksimal, sebab melalui pengembangan budidaya ikan diharapkan dapat memberikan profit desa, khususnya masyarakat Desa Banyurip. Alasan yang menjadikan kurangnya pengembangan budidaya ikan ini, pada saat panen ikan hanya dijual secara mentahan kepada pedagang ikan atau bukan dijual sebagai produk olahan matang yang dikemas sebagai *brand* dari desa Banyurip. Berdasarkan permasalahan tersebut, riset pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memanfaatkan pengolahan ikan lele sebagai produk olahan keripik yang nantinya dapat dipasarkan bagi masyarakat umum baik dijual secara *online* maupun *offline* dengan menggerakkan para ibu-ibu rumah tangga Desa Banyurip untuk menjadikan industri kreatif produk pengolahan keripik ikan lele. Juga

[1] dikutip melalui https://sidesa.jatengprov.go.id/desa/33.14.07.2006 pada hari Senin, 8 Maret 2019 pukul 19.00 WIB.

menambah profit perekonomian desa Banyurip maupun profit masing-masing keluarga.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang diperlukan oleh tubuh yang mengandung protein, vitamin, lemak, dan mineral (Pratisi dalam Fitriani dkk, 2019). Sehingga mengkonsumsi ikan secara teratur sangat diperlukan bagi tubuh manusia. Salah satu ikan yang mudah dibudidayakan adalah ikan lele. Salah satu alasan ikan lele dapat dengan mudah dibudidayakan adalah salah satu ikan air tawar yang dapat bertahan hidup pada tempat kritis seperti sungai, kolam ikan baik yang subur maupun yang keruh, rawa, sawah, mapun tempat berlumpur yang kekurangan oksigen (Fitriani dkk, 2019). Ikan lele dapat hidup ditempat yang kritis karena disebabkan oleh alat penafsiran tambahan berupa *arborecent.* Disebabkan pembudidayaan lele dapat dilakukan ditambak air payau dengan kadar garam yang tidak terlalu tinggi (Fitriani, 2019).

Ikan lele merupakan jenis ikan yang mudah dibudidayakan di perairan air tawar, sebab benihnya yang mudah didapat, tingkat mortalitas rendah, laju pertumbuhan lebih tinggi dibandingkan dengan beberapa jenis spesies ikan air tawar lainnya, juga banyak disukai oleh masyarakat (Sitio dalam Rahayu, 2017). Selain itu, daging lele lebih tebal dibandingkan dengan daging ikan air tawar lainnya seperti nila, gurame, mujair, nilem, maupun tawes (Rahayu, 2017). Kandungan gizi yang terdapat dalam ikan lele memiliki protein sebesar 18,7 %. Protein daging lele mengandung asam amino esensial seperti isoleusin, leusin, lisisn, dan fenil alanine yang cukup dibandingkan dengan asam amino esensial yang dikeluarkan oleh FAO untuk kebutuhan tubuh (FAO dalam Astawan dalam Erlyna dan Choirul, 2015).

Penelitian pengabdian masyarakat mengenai pengolahan ikan lele menjadi keripik belum pernah dilakukan. Namun, pengolahan terhadap ikan lele pernah dilakukan oleh Suwarsito, dkk pada tahun 2018 dengan judul *Peningkatan Pengetahuan dan Ketrampilan Kelompok Wanita Tani Dalam Mengolah Variasi Produk Ikan Lele Melalui Program Kuliah Kerja Nyata Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat,* sedangkan penelitian mengenai keripik pernah dilkuakan oleh Nurmedika, dkk pada tahun 2013 dengan judul penelitian *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Keripik Nangka Pada Industri Rumah Tangga Tiara di Kota Palu.*

Prospek usaha budidaya ikan lele dikembangkan oleh masyarakat Desa Banyurip yang melimpah, membuat sebuah ide *home industry* bisnis olahan lele yaitu keripik lele. Hal ini mendorong kreativitas untuk mengolah daging lele menjadi lebih

bernilai ekonomi, dapat dikemas, dapat tahan lama, dan lebih menjual di pasaran (Linawati Arrohmah dalam Erlyna dan Choirul, 2015). Alasan lainnya karena biasanya lele disajikan dengan cara dibakar atau digoreng sebagai lauk makanan, tetapi melalui olahan keripik, lele dapat diolah sebagai camilan yang praktis dan tahan lama. Alasan inilah yang membuat pengabdian masyarakat di Desa Banyurip melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata dalam mendukung dan mengembangan peningkatan usaha dengan memberdayakan para ibu-ibu muda, khusunya ibu-ibu PKK.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan program kegiatan ini dibagi menjadi beberapa tahap antara lain:

Tahap Sosialisasi

Pada tahap ini dilakukan sosialisasi berupa penyuluhan kepada ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Banyurip sebagai bentuk pengantar dan pengenalan program kegiatan *home industri* pengolahan ikan lele menjadi keripik. Kegiatan sosialisasi ini dilakukan oleh mahasiswa KKN sendiri yang menjelaskan langsung tujuan diadakannya kegiatan ini. Kegiatan ini menggunakan metode diskusi dan tanya jawab agar ibu-ibu PKK memahami tahapan dalam pembuatan keripik ikan lele secara mandiri dan membuka peluang usaha.

Tahap Pembuatan Keripik Lele

Pada tahapan ini, pembuatan keripik lele dipraktikkan langsung dari bahan dan alat yang digunakan dalam pengolahan keripik lele kepada ibu-ibu PKK Desa Banyurip . Bahan yang digunakan antara lain:

a. Lele segar sebanyak 1 kg
b. Tepung tapioka 1 kg
c. Ketumbar bubuk 1 sachet
d. Bawang putih bubuk 1 sachet
e. Jeruk nipis 1 buah
f. Garam secukupnya
g. Minyak goreng
h. Penyedap makanan
i. Lada bubuk 1 sachet

Alat yang digunakan antara lain:

a. Pisau dapur
b. Wajan besar
c. Kompor dan gas
d. Saringan minyak

Cara pembuatan keripik lele adalah sebagai berikut:

a. Pertama, lele segar yang sudah dipisahkan dengan kotoran kemudian dipotong dengan dipisahkan antara kepala dengan daging, yang akan digunakan dalam pembuatan keripik ini

adalah daging lelenya, kemudian daging dipotong tipis-tipis.

b. Selanjutnya, cuci potongan daging lele dengan bersih menggunakan air mengalir. Setelah dicuci bersih, diberi perasan jeruk nipis agar baunya tidak amis.
c. Lalu, untuk tepung tapioka diberi campuran bumbu di antaranya garam secukupnya, 1 sachet bubuk bawang putih, 1 sachet ketumbar bubuk, dan perasa makanan secukupnya.
d. Kemudian, potongan daging lele yang kecil-kecil dibalurkan dengan tepung tapioka yang telah dicampurkan bumbu-bumbu tersebut.
e. Selanjutnya, daging lele digoreng dalam minyak yang panas dengan api sedang hingga berwarna kecoklatan.
f. Setelah berwarna kecoklatan, lalu tiriskan keripik lele.
g. Lalu, masukkan keripik lele ke wadah *standing pouch*.

Gambar 2. proses pembuatan keripik lele

Tahap Pemasaran

Pada tahapan ini, keripik lele yang sudah jadi dikemas dalam wadah *standing pounch* yang sudah dilabeli dengan stiker produk dengan tujuan agar keripik lele dapat menjual di pasaran dan dikenal masyarakat luas. Pemasaran olahan keripik lele ini disosialisasikan kepada ibu-ibu PKK Desa Banyurip dengan metode diskusi dan tanya jawab untuk evaluasi kelayakan nilai jual sebelum dipasarkan kepada masyarakat umum, khususnya di pusat toko oleh-oleh. Dalam tahap pemasaran hal yang diperhatikan adalah produk, harga (*price),* dan tempat (*place).* Kelayakan produk meliputi kualitas, *design,* fitur, nama merek, dan kemasan. Harga (*price)* merupakan jumlah uang yang dibayarkan untuk disesuaikan dengan kelayakan produk. Tempat (*place)* merupakan tempat atau saluran pemasaran dari suatu produk (Wibowo, 2015).

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan metode yang telah digunakan dalam program kegiatan ini, hasil yang diperoleh adalah sebagai berikut:

Tahap Sosialisasi

Pada saat kegiatan sosialisasi pengolahan keripik lele, ibu-ibu PKK Desa Banyurip sangat antusias mendengarkan, melihat, dan memahami setiap cara yang kami arahkan. Sosialisasi ini diadakan sesi diskusi dan tanya jawab. Pada saat sesi

diskusi, ibu-ibu dapat mendapat gambaran bagaimana pengolahan keripik lele, juga mendapat gambaran peluang bisnis jika ingin mengembangkan produksi keripik lele secara mandiri. Juga ibu-ibu PKK yang *notabane* memiliki kolam budidaya ikan lele mendapat peluang bisni melalui pengolahan keripik lele.

Tahap Pembuatan Keripik Lele

Pada saat sesi pembuatan keripik lele, banyak mendapat antusias yang sangat baik oleh Ibu-Ibu PKK Desa Banyurip. Setiap, bahan dan alat yang kami gunakan dalam pembuatan keripik lele banyak Ibu-Ibu PKK yang menanyakan, mengapa tidak memakai telur? Jawabannya adalah, jika dalam pembuatan keripik lele menggunakan telur maka keripik akan cepat basi dan tidak tahan lama karena telur yang berbau amis mendorong percepatan dalam pembusukan. Mengapa tidak memakai tepung *krispy* disbanding tepung tapioka*?* Jawabannya adalah penggunaan tepung tapioka akan lebih membuat tekstur daging lele lebih garing hingga ke dalam, jika menggunakan tepung *krispy* tekstur garing hanya berada dibagian luar. Atas jawaban tersebut, ibu-ibu PKK dapat mengetahui bahan yang pas dalam pembuatan keripik lele. Ibu-Ibu PKK juga andil dalam keberlangsungan proses pembuatan keripik lele mulai dari mempersiapkan bahan dan alat, memotong daging ikan lele, hingga tahap penggorengan, serta mencicip rasa dari keripik lele buatan ibu-ibu PKK.

Tahap Pemasaran

Pemasaran produk olahan keripik lele dilakukan dengan cara pengemasan keripik dalam wadah *standing pouch.* Selain itu, untuk memberikan nama produk atau *brand* didesain dengan adanya label yang diletakkan di wadah *standing pouch* bagian depan. Hal ini bertujuan untuk menambah nilai jual dan menarik pembeli agar membeli olahan keripik lele. Satu wadah *standing pouch* keripik lele dapat dibandrol dengan harga sekitar Rp.13.000 – Rp.15.000. Pemasaran olahan keripik lele ini dapat dipasarkan di toko-toko pusat oleh-oleh maupun dipasarkan secara *online* melalui *marketplace* di berbagai media elektronik.

Gambar 3. Produk Kemasan Keripik Lele

Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa pengolahan

keripik lele memberikan inovasi baru kepada masyarakat Desa Banyurip. Masyarakat mampu mendirikan usaha bisnis yang berbahan dasar lele, juga menciptakan peluang kerja dengan memberdayakan ibu-ibu muda di Desa Banyurip. Selain itu, mampu memberikan profit desa maupun profit pribadi setiap keluarga di Desa Banyurip.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Sebelas Maret, Surakarta yang telah memberikan hibah pendanaan untuk program pengabdian masyarakat melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) pada periode Januari-Februari. Juga kami sampaikan ucapan terima kasih kepada ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Banyurip, Kecamatan Sambungmacan, Kabupaten Sragen atas kerjasamanya dalam sasaran program kegiatan *home industry* pengolahan ikan lele menjadi keripik.

Daftar Pustaka

Fitriani, Fenny dkk. 2019. *Pelatihan Pengolahan Nugget Lele Bagi Masyarakat Desa Gelang Sidoarjo.* Jurnal ABADIMAS Adi Buana Vol. 03. No. 1, Juli.

https://sidesa.jatengprov.go.id/desa/33.14.07.2006 Diunduh pada hari Senin, 8 Maret 2021 pukul 19.00 WIB.

Nurmedika, dkk. 2013. *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Keripik Nangka Pada Industri Rumah Tangga Tiara di Kota Palu.* Jurnal Agrotekbis Vol. 3, No. 1, Agustus.

Rahayu, Diana Retna Utarini Suci dkk. 2019. *Diversivikasi Hasil Olahan Ikan Lele di Desa Kaliwangi Kecamatan Purwojati, Kabupaten Banyumas.* Jurnal Dinamika, Vol. 1. No. 1.

Suwarsito, dkk. 2018. *Peningkatan Pengetahuan dan Ketrampilan Kelompok Wanita Tani Dalam Mengolah Variasi Produk Ikan Lele Melalui Program Kuliah Kerja Nyata Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat.* Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat, Vol. 2, No.

Wibowo, Dimas Hendika dkk. 2015. *Analisis Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM.* Jurnal Administrasi Bisnis (JAB) Vol. 29. No. 1, Desember.

Wida, Erlyna dan Choirul Anam. 2015. *Pengembangan Usaha Olahan Lele di Kabupaten Boyolali*. Jurnal ABDIMAS Vol. 19 No. 1, Juni.

Wida, Erlyna dan Choirul Anam. 2016. *Peningkatan Kualitas dan*

Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele. Jurnal Pengabdian Kepada Masyakat Vol. 07 No 2 September.