

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Kripik Ikan Lele dalam Meningkatkan Ekonomi Kreatif di Masa *New Normal*

Suharman ^{1,*}, Atika Nur Syarifah ¹

¹ Fakultas Pertanian; Universitas PGRI Yogyakarta; Pertanian; Jln Sonosewu No. 117, Yogyakarta, (0274) 376808; e-mail: suharman@upy.ac.id, atikansyarifah@upy.ac.id

* Korespondensi: e-mail: suharman@upy.ac.id

Submitted: 15/12/2021; Revised: 17/12/2021; Accepted: 27/12/2021; Published: 31/12/2021

Abstract

The KWT "Margo Mulyo" Mertosanan Wetan, Potorono Village is a community group made up of women farmers. Potorono Village has a tourist attraction in Telaga Embung, which is often packed, and there is also a lot of potential for catfish fishing. However, the community's knowledge and skills in diversifying the processing of catfish products are still limited. The catfish produced are only utilized for personal consumption, with some being sold to middlemen for a small profit. To boost the selling value of catfish, product processing innovations that may be used as mementos typical of Potorono Village are required, with the Telaga Embung tourist region as the primary marketing goal. As a result, counseling and training on the manufacturing of catfish chips as souvenirs unique to Potorono Village, Banguntapan District, Bantul Regency, Yogyakarta Special Region. This program aims to raise awareness about the nutritional value of catfish and to improve the processing abilities of the "Margo Mulyo" Farmer Women's Group. The skills required begin with the selection of raw materials and continue through product preparation, which includes washing, slicing, and seasoning preparation, to ensure that the products produced exceed nutritional and food safety criteria. Consumers appreciate the product's appearance and crispness, as well as the use of a silent machine to ensure that the final product is of high quality.

Keywords: *Creative Economy, Catfish Chips, Kwt Margo Mulyo*

Abstrak

Kelompok Wanita Tani "Margo Mulyo" Pedukuhan Mertosanan Wetan, Desa Potorono merupakan kelompok masyarakat yang beranggotakan para perempuan. Desa Potorono memiliki ikon wisata Telaga Embung yang selalu ramai dikunjungi masyarakat, selain itu potensi hasil perikanan ikan lele cukup melimpah. Namun pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi pengolahan produk lele masih sangat minim. Hasil budidaya ikan lele selama ini hanya dimanfaatkan sebagai konsumsi rumahan dan sebagian dijual ke tengkulak dengan harga yang relative rendah. Untuk meningkatkan nilai jual ikan lele diperlukan inovasi pengolahan produk yang bisa dijadikan sebagai oleh-oleh khas Desa Potorono dengan target utama pemasaran adalah diarea wisata Telaga Embung. Oleh karena itu dilakukan penyuluhan dan pelatihan pengolahan kripik ikan lele sebagai oleh-oleh khas Desa Potorono, Kecamatan Banguntapan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Kegiatan ini bertujuan memberikan informasi nilai gizi, pemasaran ikan lele dan meningkatkan keterampilan Kelompok Wanita Tani "Margo Mulyo" dalam mengolah kripik ikan lele. Keterampilan yang dimiliki mulai dari pemilihan bahan baku, preparasi produk mulai dari pembersihan, pengirisan termasuk penyiapan bumbu agar produk yang dihasilkan memenuhi standar nutrisi dan keamanan pangan. serta pengemasan menggunakan mesin siller sehingga produk yang dihasilkan disamping kualitasnya baik, penampilan dan kerenyahan produk juga disukai konsumen.

Kata kunci: Ekonomi Kreatif, Kripik Lele, Kwt Margomulyo

1. Pendahuluan

Desa Potorono memiliki potensi wisata alam Telaga Embung Potorono yang diharapkan dapat menjadi ikon desa yang nantinya bisa memberdayakan masyarakat, baik yang terlibat langsung ataupun yang tidak terlibat. Adanya telaga ini dapat dijadikan obyek wisata yang menarik banyak wisatawan dan menjadi lahan bagi masyarakat sekitar untuk mendirikan pusat kuliner dan oleh-oleh guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Potorono (Arifano et al., 2018).



Sumber: Hasil Pelaksanaan (2021)

Gambar 1. Wisata Telaga Embung Desa Potorono

Dinas Pertanian Pangan Kelautan dan Perikanan Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, mencatat realisasi produksi perikanan budidaya air tawar hingga November mencapai 11.500 ton atau 85% dari target 2019 sebesar 13.000 ton. Desa Potorono memiliki potensi hasil budidaya perikanan ikan lele yang cukup melimpah, namun pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi pengolahan produk ikan lele masih sangat minim. Hasil perikanan budidaya ikan lele selama ini hanya dimanfaatkan sebagai konsumsi rumahan dan sebagian dijual ke tengkulak dengan harga yang relatif rendah. Untuk meningkatkan nilai jual ikan lele diperlukan inovasi pengolahan produk yang bisa dijadikan sebagai oleh-oleh khas Desa Potorono dengan target utama pemasaran adalah di area wisata Telaga Embung (Shofiyanti, 2021; Anggo, 2018; Arifano et al., 2018).

. Salah satu potensi produk yang dapat dijadikan oleh-oleh khas Desa Potorono ini adalah diversifikasi pengolahan produk ikan lele. Ikan lele merupakan jenis ikan yang dapat hidup di air tawar dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Ikan lele juga mengandung banyak kandungan gizi seperti protein, lemak dan mineral yang dapat memenuhi asupan gizi masyarakat. Berdasarkan nilai gizinya daging ikan lele memiliki kandungan protein 17% yang memiliki fungsi hampir sama dengan daging sapi yaitu sekitar 19,0%. Kandungan protein ikan lele terdiri dari isoleusin, leusin, lisin, fenil alanin dengan jumlah yang cukup, bahkan kandungannya lebih tinggi dibandingkan dengan standar asam amino esensial yang dikeluarkan oleh FAO untuk kebutuhan tubuh (FAO, 1985 dalam Astawan, 2009).

Budidaya perikanan air tawar jenis ikan lele merupakan komoditas yang cukup populer dimasyarakat. Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan yang hidup di air tawar yang memiliki ciri-ciri warna kehitaman dengan bentuk tubuh yang panjang serta pipih kebawah, insang yang berukuran kecil yang terletak dibagian belakang kepala (Arif et al., 2014; Wartono, 2011). Produk hasil perikanan ikan lele banyak disukai oleh konsumen karena tekstur daging yang lembut dan cita rasa yang enak. Dari beberapa hasil penelitian yang dilakukan bahwa setiap 100 g daging ikan lele memiliki kandungan protein sekitar 18,2 g. Jumlah protein tersebut dihitung berdasarkan ukuran kecil 1 kg ikan lele yang bisa dikonsumsi kurang lebih 10 porsi. Komposisi nutrisi setiap porsi mengandung kurang lebih 18 gr protein, energi 90 kalori, lemak 16 gram dan karbohidrat sebanyak 12 g. Nutrisi yang terkandung didalam ikan lele jarang terdapat pada daging ikan lain yang digunakan sebagai kebutuhan energi. Hal ini membuktikan bahwa ikan lele cukup potensial untuk bersaing dipasaran karena kandungan nutrisi serta minat masyarakat yang cukup banyak (Anggo, 2018; Erlyna et al., 2016). Selain itu proses budidaya perikanan ikan lele juga memiliki banyak keunggulan diantaranya pertumbuhannya cepat meskipun dibudidayakan dalam jumlah kepadatan yang tinggi. Permasalahan karakteristik produk ikan lele yang mudah rusak dan umur simpan yang relative singkat menyebabkan produk ikan lele segar kurang mampu bersaing dengan produk sejenis yang ada dipasaran. Ikan lele yang memiliki ukuran *oversize* dengan jumlah yang banyak sehingga sebagian tidak laku terjual, memberikan dorongan kepada masyarakat pelaku usaha budidaya perikanan untuk melakukan inovasi pengolahan produk ikan lele menjadi berbagai jenis olahan yang bisa meningkatkan nilai jual ikan lele (Hastuti et al., 2017; Tarsim & Mulyasih, 2018).

Peluang usaha diversifikasi pengembangan olahan ikan lele masih sangat potensial, salah satunya kripik lele yang bisa dijadikan sebagai oleh-oleh khas daerah. Respon konsumen terhadap kripik lele cukup bagus mengingat sekarang ini konsumen juga memperhatikan kepraktisan sebuah produk. Kripik lele dapat dikemas menggunakan kemasan jenis Polypropylene (PP) sehingga dapat memperpanjang daya simpan produk. Kripik ikan lele dapat dikonsumsi baik anak-anak maupun orang dewasa. Rasa kripik ikan lele memang sedikit unik namun tetap lezat sebagai hidangan pelengkap.

Semakin berkembangnya serta banyaknya pelaku usaha budidaya ikan lele menyebabkan dampak harga yang relative murah. Besarnya potensi budidaya ikan lele tidak

dikuti dengan pengetahuan masyarakat Desa Potorono dalam diversifikasi pengolahan produk hasil perikanan. Oleh karena itu diperlukan pengabdian kepada masyarakat untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk ikan lele sebagai oleh-oleh khas dalam meningkatkan ekonomi kreatif di masa *new normal*.

2. Metode Pelaksanaan

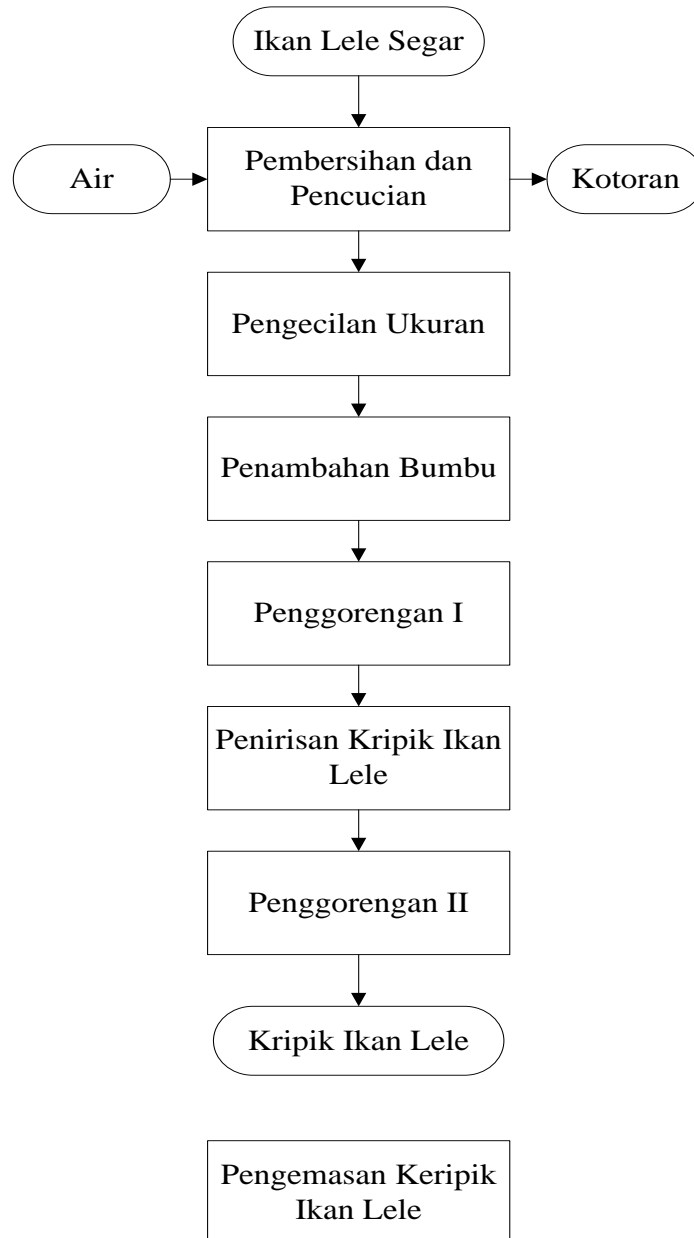
Identifikasi masalah mitra Kelompok Wanita Tani "Margo Mulyo" antara lain: 1) Kurangnya pengetahuan mitra terkait informasi nilai gizi produk ikan lele 2) Kurangnya keterampilan mitra dalam mengolah hasil budidaya ikan lele yang melimpah. 3) Minimnya pengetahuan mitra terkait dengan marketing produk perikanan. Dari permasalahan tersebut maka perlu adanya kegiatan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi pengolahan ikan lele sehingga produknya dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas Desa Potorono.

Metode yang digunakan untuk mendukung realisasi kegiatan PKM ini berdasarkan hasil identifikasi permasalahan dengan mitra, diantaranya survei daerah mitra, diskusi mitra dan pemetaan rencana kegiatan.

Survei daerah mitra dilakukan dengan observasi kondisi lapangan dan potensi lingkungan untuk mengetahui situasi riil lokasi dan memetakan daerah sasaran bidang terkait pengabdian masyarakat. Dilanjutkan dengan diskusi mitra hal ini dilakukan sebagai upaya pendekatan dengan Kelompok Wanita Tani, Dukuh Mertosanan Wetan Desa Potorono Kecamatan Banguntapan untuk memberikan informasi dan perizinan kepada pengusul dalam melakukan Pengabdian kepada Masyarakat.

Pemetaan rencana kegiatan dilakukan setelah identifikasi permasalahan yang dihadapi Kelompok Wanita Tani, Dukuh Mertosanan Wetan, Desa Potorono diketahui maka pengusul memberikan beberapa solusi terkait dengan permasalahan tersebut, diantaranya **a)** Menyelenggarakan kegiatan sosialisasi dan penyuluhan mengenai penanganan dan pengolahan bahan baku berupa ikan lele. Pada penyuluhan ini akan dijelaskan cara pemilihan bahan baku lele yang masih baik kualitasnya, memberikan informasi kandungan nilai gizi pada ikan lele serta cara pengemasan produk ikan lele yang tepat baik masih berupa bahan mentah maupun sudah berupa produk makanan yang siap untuk dikonsumsi; **b)** Menyelenggarakan kegiatan pelatihan yang dilakukan secara langsung oleh Kelompok Wanita Tani Dukuh Mertosanan Wetan, Desa Potorono. Pelatihan yang dilakukan diantaranya praktek pemilihan ikan lele yang berkualitas baik, pembuatan kripik ikan lele dan pengemasan menggunakan alat sealer.

Pada kegiatan sosialisasi dijelaskan mengenai proses pembuatan kripik ikan lele dimulai dari proses pemilihan ikan lele, pembersihan ikan lele, pengecilan ukuran, penambahan bumbu pada ikan lele, penggorengan tahap pertama, lalu penirisan hasil gorengan, kemudian dilakukan penggorengan ikan lele tahap kedua hingga diperoleh hasil kripik ikan lele. Alur pembuatan kripik ikan lele dapat dilihat pada gambar 2.



Sumber: Hasil Pelaksanaan (2021)

Gamabr 2. Proses Pembuatan Kripik Ikan Lele

3. Hasil dan Pembahasan

Pengabdian kepada masyarakat (PkM) tentang “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Kripik Ikan Lele dalam Meningkatkan Ekonomi Kreatif Di Masa *New Normal*” Pedukuhan Mertosanan Wetan, Desa Potorono, Kecamatan Banguntapan, Kabupaten Bantul, Yogyakarta” dilaksanakan sejak bulan Februari 2021- Maret 2021. PkM dibagi dalam beberapa tahapan kegiatan yaitu sebagai berikut:

3.1 Survei Daerah Mitra

Survei dilakukan dengan medatangi langsung lokasi untuk mengetahui kondisi lingkungan yang menjadi target pengabdian masyarakat.

3.2 Diskusi dengan Mitra

Kegiatan yang pertama adalah berkunjung ke Kantor Desa Potorono bertemu dengan kepala Desa Potorono dan perangkat desa pada tanggal 9 Februari 2021. Dari pertemuan tersebut mendapatkan rekomendasi kelompok yang memiliki potensi sumber daya manusia yang baik untuk mengembangkan sebuah usaha yaitu Kelompok Wanita Tani “margo mulyo” pedukuhan Mertosanan Wetan, Potorono. Kemudian, kegiatan yang kedua adalah tim pengabdian mengumpulkan anggota kelompok KWT “margo mulyo” untuk menggali potensi, mendengarkan harapan anggota pada tanggal 15 Februari 2021. Dari pertemuan tersebut ditemukan permasalahan berkaitan dengan budidaya ikan lele yang melimpah namun minimnya keterampilan dalam pengolahan. Sehingga disepakati untuk memproduksi lele menjadi produk olahan kripik sebagai oleh-oleh khas Desa Potorono.

3.3 Kegiatan Pelatihan dan Penyuluhan

Kegiatan selanjutnya adalah pelaksanaan rangkaian kegiatan berupa penyuluhan dan pelatihan pada tanggal 9 April 2021 secara langsung dengan menerapkan protokol kesehatan yang ketat. Metode yang digunakan adalah sosialisasi dan pemberian materi pelatihan. Pelatihan ini dilaksanakan pada pukul 09.00 WIB dan berakhir pada pukul 11.30 WIB. Penyuluhan ini dibagi menjadi 2 sesi yaitu pemberian materi dan diskusi tanya jawab. Sesi pertama sosialisasi dan pemberian materi pelatihan pengolahan kripik lele. hal ini bertujuan untuk memberikan ilmu dasar dan tahapan proses pembuatan kripik lele dari mulai proses penanganan bahan baku sampai dengan pengolahan serta informasi nilai gizi dan strategi pemasaran. Selama kegiatan penyuluhan berlangsung peserta sangat aktif mengikuti kegiatan ini. Pada gambar 3 menunjukkan kegiatan sosialisasi dan pemberian materi pengolahan kripik lele dengan anggota Kelompok KWT (“Margo Mulyo”) Mertosanan Wetan, Potorono, Banguntapan, Bantul.



Sumber: Hasil Pelaksanaan (2021)

Gambar 3. Proses Sosialisasi Dan Pemberian Materi Pengolahan Kripik Lele

Acara selanjutnya dilakukan pelatihan pengolahan produk kripik ikan lele yang dilakukan langsung oleh Kelompok Wanita Tani Ibu-Ibu Mertosanan Wetan. Para peserta disamping dilatih secara berkelompok, juga ditugaskan untuk melatih keterampilannya secara individu. Pelatihan dimulai dengan mempraktekkan cara pemilihan bahan baku ikan lele yang masih memiliki kualitas baik dilihat dari kenampakan ikan lele. Ikan lele yang baik untuk dikonsumsi umumnya yang masih hidup sehingga ikan masih dalam keadaan segar ketika diolah. Namun, jika membeli ikan lele yang sudah mati dapat dilihat dari tekstur dan aroma ikan, jika tekstur ikan lele sudah lembek, ada kerusakan secara fisik (terjatuh atau terbentur) dan menghasilkan aroma tidak sedap mengindikasikan bahwa ikan lele ini sudah menurun kualitasnya (Riska et al., 2015). Ikan lele yang secara fisik sudah mengalami kerusakan rentan akan kontaminasi mikroorganisme dan dapat membahayakan orang yang mengkonsumsinya. Setelah itu, para peserta mempersiapkan bahan yang digunakan untuk meracik dan mengolah ikan lele. Ikan lele dicuci dan dibersihkan kotorannya kemudian dipotong menjadi bagian yang lebih kecil sebelum akhirnya dibalurkan bumbu racikan dari bahan yang telah dipersiapkan sebelumnya dan dilakukan penggorengan. Proses penggorengan kripik ikan lele ini dilakukan sebanyak dua kali untuk dapat menghasilkan tekstur kripik yang krispi. Pada gambar 4 menunjukkan kegiatan proses pembuatan kripik lele oleh anggota kelompok KWT (“margo mulyo”) Mertosanan Wetan, Potorono, Banguntapan, Bantul.



Sumber: Hasil Pelaksanaan (2021)

Gambar 4. Proses Pembuatan Kripik Lele

Pelatihan pengolahan kripik ikan lele ini dilakukan secara berulang-ulang sampai peserta memiliki keterampilan yang memadai pada setiap tahapan proses pengolahan kripik. Setiap tahapan proses pengolahan kripik perlu beberapa keterampilan yang diperhatikan mulai dari pemilihan bahan baku, preparasi produk mulai dari pembersihan, pengirisan termasuk

penyiapan bumbu instan agar produk yang dihasilkan memenuhi standar nutrisi dan keamanan pangan. Keterampilan yang lain adalah cara produksi pangan yang baik dan benar terutama dalam memperhatikan panas/suhu minyak pada saat penggorengan dan lama waktu proses penggorengan serta pengemasan menggunakan mesin sealer sehingga produk yang dihasilkan disamping kualitasnya baik, penampilan dan kerenyahan produk juga disukai konsumen.



Sumber: Hasil Pelaksanaan (2021)

Gambar 5. Proses Pengemasan Kripik Lele

Kripik ikan lele yang sudah dihasilkan dari proses penggorengan ini kemudian dilakukan proses pengemasan. Pengemasan menggunakan plastik bening dengan jenis kemasan Polypropylene (PP) yang bertujuan untuk melindungi kripik ikan lele dari kontaminasi fisik dan mikroorganisme (Jeklin, 2016). Proses pengemasan menggunakan alat sealer yang berfungsi serta mencegah adanya air yang masuk ke dalam kripik yang dapat membuat teksturnya menjadi lembek. Para peserta melakukan praktek secara individu penggunaan sealer ini sehingga mereka memahami dan mampu mengaplikasikan sendiri.

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian pemberdayaan masyarakat KWT “Margo Mulyo” yang dilaksanakan di Pedukuhan Mertosanan Wetan, Desa Potorono, Kecamatan Banguntapan, Kabupaten Bantul telah berjalan dengan baik dan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pembuatan produk olahan berbasis ikan lele. Penggunaan metode penyuluhan dan pelatihan serta praktik langsung dapat menambah keterampilan dan pengetahuan mitra. Hasil produksi kripik lele direspon dengan baik dan siap untuk dijadikan bisnis usaha oleh-oleh khas Desa Potorono dimasa *New Normal*.

Ucapan Terima Kasih (Opsional)

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kepala Desa Potorono beserta perangkat Desa yang telah menerima dan membantu kami dalam menjalankan program kerja. Ucapan terima kasih kepada Seluruh Anggota Kelompok Wanita Tani “margo mulyo”, mertosanan wetan.

Daftar Pustaka

- Anggo, A. D. (2018). Energi Aktivasi Perubahan Nilai *Free Fatty Acid* pada Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias sp*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(2), 21–28. <https://doi.org/10.26877/jjphp.v1i2.1834>
- Arafat, M. I., Widariptanti, S. (2017). Strategi Pemasaran Kripik Lele. *AGRISTA : Vol . 5 No . 4* 5(4), 80–91.
- Arif,A., Fitriani,N., Subekti, S., 2014. Pengaruh Pemberian Probiotik pada Pakan Komersial Terhadap Pertumbuhan dan Efisiensi Ikan Lele Sangkuriang (*clarias sp.*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Vol : 6(1) :46-51*
- Anggraeni, F. D., Hardjanto, I., & Hayat, A. (2013). Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Melalui Fasilitasi Pihak Eksternal Dan Potensi Internal (Studi Kasus pada Kelompok Tani “Emping Jagung” di Kelurahan Pandanwangi Kecamatan Blimbing, Kota Malang). *Jurnal Administrasi Publik*, 1(6), 1286–1295. <http://administrasipublik.studentjournal.ub.ac.id/index.php/jap/article/view/195>
- Arifano, Muh. Mazda. —Pengembangan Telaga Desa Potorono Sebagai Daya Tarik Wisata Di Bantul Yogyakarta, 2018, 7
- Hastuti, S., Subandiyono, S., & Sarjito, S. (2017). Performa Pertumbuhan Ikan Lele(*Clarias Gariepinus*, Burchel) Yang Dibudidayakan Secara Superintensif Melalui Aplikasi Sistem Imta Dengan Cacing Tubifex Di Boyolali: *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(1), 30. <https://doi.org/10.14710/ijfst.12.1.30-34>
- Jeklin, A. (2016). Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (Umkm) Melalui Fasilitasi Pihak Eksternal Dan Potensi Internal (Studi Kasus pada Kelompok Usaha “Emping Jagung” di Kelurahan Pandanwangi Kecamatan Blimbing, Kota Malang) Feni. 1(July), 1–23.
- Erlyna, W. R., Choirul Anan. (2016) Peningkatan Kualitas Dan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele. *Journal EDIMAS Vol 7(2)*, 27- 38.
- Riska, F., Primyastanto, M., & Abidin, Z. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Budidaya Ikan Lele (*Clarias Sp.*) Pada Usaha Perseorangan Âtoni Makmurâ Dikawasan Agropolitan Desa Kauman Kecamatan Ngoro Kabupaten Jombang, Jawa Timur. *ECsOFIM: Journal of Fisheries and Marine Socioeconomics*, 3(1).
- Shofiyanti, E. (2021). Potorono Village Fund Management on Community Satisfaction in the View of Islamic Economics. *AL-FALAH: Journal of Islamic Economics*, 6(1), 71. <https://doi.org/10.29240/alfalah.v6i1.2596>

- Tarsim, T., & Mulyasih, D. (2018). Budidaya Ikan Lele Berbasis Teknologi Rekayasa Hormonal Pada Kelompok Mina Tani Garuda Kecamatan Sukabumi Bandar Lampung Dan Mandiri Sentosa Kecamatan Jati Agung Lampung Selatan. *Sakai Sambayan Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 131. <https://doi.org/10.23960/jss.v2i3.122>
- Wartono., 2011.,. Karya Ilmiah Budidaya ikan Lele. jurusan Teknik Informatika,. Stimik Amikom Yogyakarta