PRO SEJAHTERA
(Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat) *p-ISSN 2656-5021*
Volume 4 Halaman 135-140 Maret 2022 *e-ISSN 2657-1579*

PEMBERDAYAAN UKM ABON LELE DI BANJARMASIN

Nurlely[1,*], Samsul Hadi[2]
[1] Prodi Pendidikan Profesi Apoteker FMIPA Universitas Lambung Mangkurat, Jl. Jend. A. Yani Km 36, Banjarbaru, Indonesia
[2] Prodi S1 Farmasi, FMIPA Universitas Lambung Mangkurat, Jl. Jend. A. Yani Km 36, Banjarbaru, Indonesia
*Penulis korespondensi: nurlely@ulm.ac.id

Abstrak. Salah satu ikan yang dibudidayakan di kolam adalah ikan lele. Proses budidaya lele termasuk mudah dibandingkan dengan jenis ikan yang lain. Ikan lele juga merupakan jenis ikan yang tahan terhadap cuaca meskipun kondisi air tidak bagus. Ikan ini mempunyai kandungan gizi yang tinggi yang meliputi protein (17,7 %), lemak (4,8 %), mineral (1,2 %), dan air (76 %). Dengan potensi gizinya yang bagus, lele dapat menjadi alternatif sumber gizi untuk pertumbuhan anak-anak. Ikan lele potensial dikembangkan menjadi produk olahan seperti abon ikan lele untuk meningkatkan nilai jualnya. Salah satu UKM yang memproduksi abon ikan lele adalah UKM Fani Sejahtera. Proses pembuatan abon ikan lele di UKM Fani Sejahtera masih dilakukan secara manual dan beberapa dikombinasi dengan peralatan elektronik seperti timbangan dan blender bumbu. Produk dari abon ikan lele dari UKM Fani Sejahtera ini kemasannya masih sangat sederhana, belum dilabel dan mempunyai ijin P-IRT. Kegiatan yang dilakukan yaitu mekanisasi peralatan produksi untuk meningkatkan kapasitas, pengurusan P-IRT dan pembenahan kemasan. Selain itu juga dilakukan pembelajaran tentang inovasi produk dan media promosi seperti desain label dan kemasan yang menarik, media promosi dan pemasaran yang unik. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan produksi sebesar 100%, peningkatan mutu dan nilai jual dengan perbaikan kemasan dan sertifikasi P-IRT, serta pembenahan manajemen. Mitra kelompok UKM Fani Sejahtera Banjarmasi berperan aktif dalam menyediakan tempat dan sarana untuk mendukung proses pelaksanaan PKM.

Kata kunci: pemberdayaan UKM, abon lele

1. PENDAHULUAN

Salah satu sektor andalan Provinsi Kalimantan Selatan adalah sektor perikanan dan kelautan. Potensi perikanan Kalimantan Selatan meliputi garis pantai sepanjang 1.330 km, perairan umum 1.000.000 ha, kolam 2.400 ha, tambak 53.382 ha dan minapadi/sawah 3.752 ha. Produksi perikanan Kalimantan Selatan tahun 2013 sebesar 339.437, 3 ton, yang terdiri dari perikanan tangkap sebesar 241.704,2 ton dan perikanan budidaya sebesar 97.733,1 ton. Potensi lahan budidaya ikan dalam kolam mencapai 39.558,3 ha, dimana dari luasan tersebut telah dimanfaatkan sebesar 538,1 ha. Produksi ikan budidaya kolam tahun 2013 sebesar 37.157 ton (Dpmptsp, 2013).

Salah satu ikan yang dibudidayakan di kolam adalah ikan lele. Proses budidaya lele termasuk mudah dibandingkan dengan jenis ikan yang lain. Ikan lele juga merupakan jenis ikan yang tahan terhadap cuaca meskipun kondisi air tidak bagus. Saat musim kemarau dengan perbedaan udara siang dan malam berubah ekstrim yang juga berdampak terhadap perubahan suhu air, ikan lele lah yang masih bisa bertahan. Ikan ini mempunyai kandungan gizi yang tinggi yang meliputi protein (17,7 %), lemak (4,8 %), mineral (1,2 %), dan air (76 %) (Ubaidillah & Hersulistyorini, 2010).

Di masa pandemi ini, lele menjadi salah satu primadona ikan budidaya di rumah yang terkenal dengan budikamber (budi daya ikan dalam ember). Akan tetapi hal ini berkebalikan dengan harga lele dan minat masyarakat terhadap lele. Lele merupakan salah satu ikan dengan harga yang murah karena kurang diminati. Padahal dengan potensi gizinya yang bagus, lele dapat menjadi alternatif sumber gizi untuk pertumbuhan anak-anak. Harga ikan lele sekitar Rp. 22.000/ kg yang jauh lebih murah dibanding ikan nila yang harganya Rp. 35.000/ kg. Dengan hasil panen yang berkelanjutan, ikan lele sangat potensial dikembangkan menjadi produk olahan seperti abon ikan lele untuk meningkatkan nilai jualnya.

Pelaksanaan kegiatan PKM ini bermitra dengan UKM Fani Sejahtera yang merupakan salah satu UKM yang bergerak dalam bidang budi daya ikan lele. Selama ini hasil panen ikan dijual secara langsung ke pasar-pasar melalui pedagang ikan. Melihat fluktuasi harga dan supplai ikan lele yang terkadang berlimpah karena tidak terserap pasar, UKM ini melakukan pembuatan produk olahan lele dalam bentuk abon ikan lele. Abon

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

dibuat dari ikan lele yang sudah digoreng dan disuwir-suwir serta diberi bumbu penyedap. Abon ini dapat digunakan oleh semua kalangan umur dan digemari oleh anak-anak karena rasanya yang lezat.

Proses pembuatan abon ikan lele meliputi penyiangan atau pemotongan ikan lele dan pencucian daging ikan lele, pemisahan isi perut dan kepala, pengukusan daging ikan lele, pemisahan daging dari duri, pencampuran daging lele tanpa duri dengan bumbu rempah yang sudah halus dilengkapi asam, gula putih, dan gula merah. Proses selanjutnya adalah penggorengan. Selama proses penggorengan, secara terus-menerus dilakukan pengadukan agar abon ikan lele yang dihasilkan matang secara merata dan bumbunya dapat meresap dengan baik. Penggorengan ini akan dihentikan setelah serat-serat daging yang digoreng sudah berwarna kuning kecokelatan. Dalam kondisi panas dari wajan, langsung dilakukan pemisahan minyak goreng dari daging ikan lele menggunakan mesin spinner. Selesai pemisahan minyak, dilakukan proses pencabikan sampai menjadi serat-serat yang halus seperti kapas. Proses pencabikan ini dilakukan manual dengan tangan. Proses pembuatan abon ikan lele di UKM Fani Sejahtera masih dilakukan secara manual dan beberapa dikombinasi dengan peralatan elektronik seperti timbangan dan blender bumbu.

Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 22 Tahun 2018 tentang pedoman pemberian sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga. PIRT adalah sertifikat izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) yang diberikan oleh Bupati atau Walikota melalui Dinas Kesehatan. Sertifikat ini mengacu bahwa pangan hasil produksi yang dihasilkan telah memenuhi persyaratan dan standar keamanan yang telah ditentukan. Produk dari abon ikan lele dari UKM Fani Sejahtera ini kemasannya masih sangat sederhana, belum dilabel dan mempunyai ijin P-IRT.

Berdasarkan diskusi antara tim pengusul pengabdian dengan mitra diketahui permasalahan yang mereka hadapi adalah: bagaimana peningkatan kapasitas dilakukan dengan mekanisasi peralatan produksi, meningkatkan daya jual melalui perbaikan produk kemasan dan peningkatan kualitas serta nilai jual produk dengan sertifikasi P-IRT. Jaminan kontinuitas produk di pasaran serta pengakuan higienisitas produk dengan nomer P-IRT akan bisa meningkatkan daya jual produk abon lele UKM Fani Sejahtera.

2. METODE

Program Kemitraan pada Masyarakat ini melibatkan berbagai stakeholder seperti Mitra UKM Fani Sejahtera Banjarmasin, Kelurahan Sungai Alalak Utara, Dinas Kesehatan, Perguruan Tinggi yaitu LPPM Universitas Lambung Mangkurat serta melibatkan peneliti dan teknisi yang ada di FMIPA Universitas Lambung Mangkurat.

Kegiatan PKM dimulai identifikasi permasalahan yang terjadi pada UKM tersebut. Perancangan kegiatan PKM dimulai dari kegiatan penggalian permasalahan di mitra UKM Fani Sejahtera. Dari permasalahan yang ada kemudian dilakukan perencanaan solusi dan kegiatan. Secara garis besar dapat dijelaskan pada Tabel 1.

Tabel 1. Tahapan Penerapan Teknologi

No	Kegiatan	Metode dan Luaran
1	Identifikasi	Kunjungan ke UKM dan Survey Peralatan Pendukung
2	Perancangan	Diskusi dengan UKM dan Perancangan awal serta pembuatan prototype
3	Pembuatan	Pembuatan dan perakitan peralatan
4	Uji operasi	Uji operasi peralatan di Laboratorium dan UKM
5	Pendampingan operasional	Pendampingan penggunaan peralatan di UKM
6	Kegiatan PKM	Pelataihan penggunaan, perawatan dan penggantian peralatan ringan di UKM

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

2.1 Teknologi Yang Akan Diterapkan

Metode pendekatan dan penerapan iptek yang telah disepakati antara pengusul dan mitra menurut skala prioritas untuk program Kemitraan pada Masyarakat pada UKM Fani Sejahtera Banjarmasin adalah:

a. Alat pengering dan pengaduk otomatis

Alat ini akan mempercepaat proses pengeringan abon yang dibuat dengan menggoreng cabikan daginng lele yang dibumbui dengan menggunakan sedikit minyak goreng.

b. Penambahan alat produksi seperti kompor, Teflon, dan panci

Alat-alat ini diperlukan untuk proses produksi karena resep pembuatan abon ikan lele yang dilakukan ini agak sedikit beda. Proses pembuatan sampai ke serbuk abon setengah kering masih menggunakan cara manual dan resep pembuatan abon lele ini tidak mau diganti dengan metode pembuatan yang full mekanik.

c. Pengurusan ijin P-IRT

Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang selanjutnya disingkat SPP-IRT adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh bupati/wali kota terhadap pangan produksi IRTP di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka peredaran pangan produksi IRTP. SPP-IRT diterbitkan oleh bupati/wali kota melalui Dinas Kesehatan di Unit Pelayanan Terpadu Satu Pintu tiap daerah. SPP-IRT diberikan kepada IRTP yang memenuhi persyaratan sebagai berikut: (1) Memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan; (2) Hasil pemeriksaan sarana produksi pangan produksi IRTP memenuhi syarat; dan (3) Label pangan memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan. SPP-IRT ini berlaku paling lama lima tahun terhitung sejak diterbitkan dan dapat diperpanjang melalui permohonan SPP-IRT.

d. Pembenahan kemasan

Kemasan selain memberi identitas pada produk juga memberikan rasa yakin dan percaya pada konsumen untuk menggunakan produk tersebut. Perbaikan konsumen juga akan menampilkan nomer P-IRT yang didapatkan.

e. Pelatihan manajemen

Pelatihan manajemen keuangan ini dilakukan untuk membantu mitra UKM Fani Sejahtera dalam mengelola pembukuan keuangan agar lebih rapi untuk keperluan pengembangan UKM di masa mendatang.

2.2 Partisipasi Mitra

UKM Fani Sejahtera sebagai mitra memberikan partisipasi aktif dengan menyediakan tempat dan fasilitas yang ada untuk melaksanakan kegiatan serta bahan baku yang tersedia. Bahan baku didapatkan dari kolam milik UKM ini yang terletak di dekat lokasi UKM dan di daerah handil bakti.

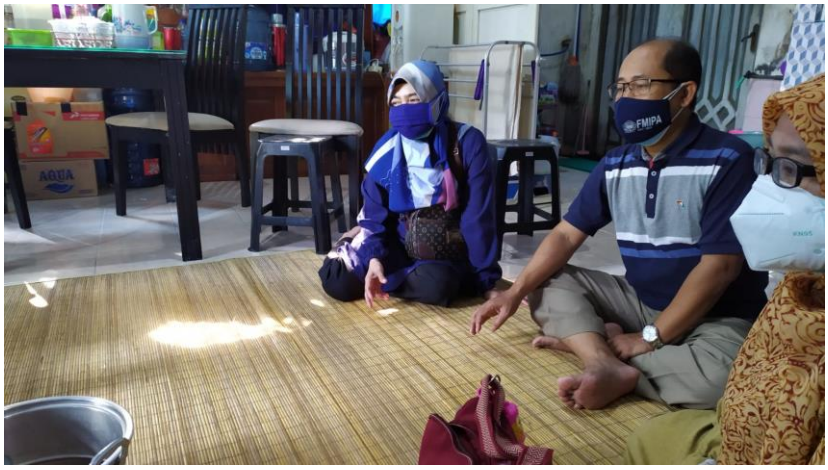
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pkm peningkatan produksi abon ikan lele melalui mekanisasi dan pembenahan produksi ukm fani sejahtera di kelurahan alalak utara kecamatan banjarmasin utara kota banjarmasin kalimantan selatan yang telah dilaksanakan adalah sebagai berikut:

3.1. Koordinasi dengan Mitra UKM Fani Sejahtera

Kegiatan pengabdian diawali dengan koordinasi untuk memastikan kondisi mitra yang terbaru terkait dengan apa yang dibutuhkan dan bentuk support dari tim pengabdian. Usaha UKM Fani Sejahtera dalam mengolah ikan lele menjadi abon sudah berjalan lama. Kegiatan ini awalnya dilakukan karena hasil panen ikan lele di kolam pemilik UKM yang tidak terserap pasar dan harganya kurang bagus. Akhirnya pemilik UKM ini berinisiatif untuk mencoba membuat abon dari ikan lele tersebut dan setelah dicoba untuk ditawarkan ternyata responnya bagus. Dokumentasi koordinasi dengan mitra disajikan pada Gambar 1.

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat



Gambar 1. Koordinasi dengan mitra pengabdian

3.2. Penyerahan Alat Pengering dan Penggoreng Abon

Proses pembuatan abon ikan lele yang dilaksanakan mitra sedikit berbeda dengan cara pembuatan ikan pada umumnya. Biasanya sesudah dicabik dan dihaluskan serta dicampur bumbu, abon akan digoreng dengan minyak yang banyak. Pada UKM Fani Sejahtera tidaklah demikian. Tahap awal pembuatan abon adalah membersihkan ikan dan mencucinya, kemudian mengkukus ikan. Sesudah itu daging ikan dipisahkan dengan tulangnya, dan kemudian dicampur dengan bumbu. Proses pencampuran ini dilaksanakan di dalam wadah, dan kemudian baru campuran tersebut digoreng dengan sedikit minyak sampai kering dan bertekstur abon.

Keunggulan dari metode ini adalah dagingnya masih terasa liat dan bertekstur seperti abon daging sapi. Beberapa peralatan yang diberikan dan diperkenalkan adalah penggunaan wajan Teflon jumbo untuk menambah kapasitas produksi serta tidak lengket sehingga penggunaan minyak sangat sesuai dengan jumlah sedikit. Selain itu juga peralatan berbahan stainless juga diperkenalkan karena bahan tersebut yang paling sesuai untuk makanan dibandingkan plastik. Gambar 2 menunjukkan serah terima peralatan dari tim pengabdi kepada mitra.

Gambar 2. Serah terima peralatan kepada UKM Mitra

Alat pengaduk digunakan untuk mempermudah proses akhir pengeringan abon. Pada alat tersebut bisa melakukan pengadukan, dan kompor sebagai pemanas bisa diletakkan di bagian bawah alat tersebut. Pemanasan dilakukan menggunakan kompor gas dengan nyala api yang kecil untuk menghindari gosong.

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

3.3. Pembenahan Kemasan

Selama ini abon dijual dengan tanpa label merek. Merek membedakan produk dengan produk pesaing karena merek akan memberikan identifikasi bahwa sebuah produk berbeda dengan produk lainnya. Identifikasi produk juga bermanfaat dalam hal iklan dan promosi. Dengan adanya merek juga akan menambah nilai produk, konsumen melihat merek sebagai sebuah tolok ukur dan memudahkan jika suatu saat akan mencari produk tersebut. Konsumen juga cenderung memilih produk yang bermerek karena lebih bisa dipercaya dan asal-usul produknya bisa diusut.

UKM Fani Sejahtera dalam menjual abon lele selama ini lebih mengandalkan kepada permintaan konsumen secara langsung sehingga tidak terlalu menghiraukan merek. Penjualan hanya dari konsumen yang sudah mempunyai kontak telpon UKM ini. Hal tersebut sebenarnya kurang menguntungkan karena cakupan pemasaran menjadi lebih sempit sehingga produk kurang dikenal.

Gambar 3. Label merek abon Fannida dari UKM Fani Sejahtera

Label (Gambar 3) dibuat berdasarkan kemasan yang selama ini dijual oleh UKM Fani Sejahtera, yaitu kemasan kecil dengan isi 100 gram yang dihargai Rp. 15.000,- dan kemasan besar dengan isi 200 gram abon dengan harga Rp. 30.000,-. Dengan penggunaan kemasan baru ini akan menambah nilai jual abon lele Fannida dan mendukung upaya pengusulan perijinan P-IRT. Pengusulan P-IRT harus menyertakan contoh produk dalam kemasan yang berlabel merek dan juga mencantumkan varian kemasannya.

3.4. Pelatihan Manajemen Usaha

Salah satu titik lemah dari UKM adalah terkait pencatatan dan dokumentasi kegiatan usaha. Dalam menghitung harga jual produk pun hanya mengandalkan perhitungan kasar, yang penting masih ada ujungannya. Padahal margin keuntungan harus diketahui oleh produsen agar bisa memperkirakan profit yang diraih dan jika ada fluktuasi harga bahan baku, seberapa simpangan fluktuasi yang tidak mengakibatkan perubahan harga jual produk akan bisa diketahui. Pemilik UKM beranggapan pekerjaan tersebut memakan waktu dan selama keuntungan masih didapat, hal tersebut menjadi tidak dianggap penting untuk dilakukan. Oleh karena itu dilakukan pembekalan mengenai pencatatan dan manajemen sederhana kepada mitra.

Hal tersebut juga diperlukan untuk mengetahui seberapa besar sebenarnya omset penujualan dan keuntungan yang didapatkan oleh mitra. Ketika dilakukan pengembangan usaha akan bisa terlihat apakah proses pengembangan itu sudah berhasil ataukah belum. Selama ini terkait dengan omset dan keuntungan penghitungan oleh mitra dilakukan melalui perkiraan sederhana. Selain itu juga dilakukan pelatihan sederhana dan diskusi mengenai kemungkinan memperluas pemasaran melalui jalur online dengan memanfaatkan media social dan market place yang ada. Kegiatan diskusi dan pelatihan manajemen dilakukan dengan suasana santai sembari mitra berkegiatan usaha.

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

4. SIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan, secara umum hasil yang diperoleh seperti berikut.

1. Mitra pengabdian UKM Fani Sejahtera telah memahami terkait alur pengajuan P-IRT di mana higienisitas produk dan tempat produksi menjadi persyaratan utamanya.
2. Kapasitas produksi dari UKM Fani Sejahtera telah meningkat 100% dengan adanya penambahan peralatan dari kegiatan PKM.
3. Mitra pengabdian telah memahami pentingnya penerapan pencatatan dan manajemen sederhana untuk pengembangan usaha UKM Fani Sejahtera.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Lambung Mangkurat atas pendanaan kegiatan PKM ini melalui kontrak nomor 272.03.21/UN8.2/AM/2021.

6. DAFTAR PUSTAKA

Angwar, M., & Rahayu, E.N.H. (2015). *Modul Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele untuk UMKM*. Jakarta. LIPI Press.

Dpmptsp. *Potensi Perikanan*. Diakses dari https://dpmptsp.kalselprov.go.id/potensi-perikanan/.

Kusumayanti, H., Astuti, W., & Broto, R.W. (2011). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Gema Teknologi*, 16(3), pp.119-121. doi:10.14710/gt.v16i3.4706.

Ubaidillah, A., & Hersulistyorini, W. (2010). Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan Dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*)(*Protein Levels and Organoleptic Crab Nugget with Substitution Catfish (Clarias Gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(2).

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat