

UPAYA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA PAGELAK MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN ABON LELE

¹Emilda Herninda Khaerunnisa, ²Khasanah Horiri, ³Okta Riski Mulyani, ⁴Sutrimo Purnomo

¹Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri
Purwokerto, Indonesia

²Perbankan Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri
Purwokerto, Indonesia

³Perbankan Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri
Purwokerto, Indonesia

⁴ UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia
E-mail: emildaherninda@gmail.com

Abstract

Pagelak Village is a village located in Madukara District, Banjarnegara Regency, Central Java Province. Pagelak village has various potentials, one of which is freshwater fish farming. In general, the people of Pagelak Village cultivate catfish because catfish is relatively easy to cultivate on limited land with limited water resources. Catfish can be processed into various foods, such as shredded catfish. The purpose of this activity is to develop the potential of Pagelak Village through the manufacture of protein nutrient-dense food products which are expected to open up business land to improve the economy of the Pagelak Village community. In this study using a descriptive method which is a description of the existing events, systematically, regarding the facts of the observed events. Catfish processing training activities were carried out for PKK women to provide alternative catfish processing and business or entrepreneurial ideas that could be done. Abon catfish business has a very big opportunity to be developed into a business in Pagelak village. The raw materials are easy to obtain because there are many who cultivate catfish in the area and the manufacturing process is relatively easy.

Keywords: *economics, making catfish floss, training, entrepreneurship.*

Abstrak

Desa Pagelak merupakan desa yang berada di Kecamatan Madukara, Kabupaten Banjarnegara, Provinsi Jawa Tengah. Desa pagelak mempunyai berbagai potensi, salah satu potensi yang ada yaitu budidaya ikan air tawar. Pada umumnya, masyarakat Desa Pagelak membudidayakan ikan lele karena ikan lele tergolong mudah dibudidayakan di lahan terbatas dengan sumber air terbatas. Ikan lele dapat diolah menjadi bermacam makanan, seperti abon lele. Tujuan melakukan kegiatan ini yaitu untuk mengembangkan potensi yang dimiliki Desa Pagelak melalui pembuatan produk pangan padat gizi

protein yang diharapkan dapat membuka lahan usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Pagelak. Pada penelitian ini menggunakan metode deskriptif yang merupakan suatu gambaran mengenai kejadian yang ada, secara sistematis, mengenai fakta-fakta kejadian yang diamati. Kegiatan pelatihan pengolahan ikan lele dilakukan terhadap ibu-ibu PKK untuk memberikan alternatif pengolahan ikan lele dan ide bisnis atau wirausaha yang dapat dilakukan. Usaha abon lele mempunyai peluang yang sangat besar untuk dikembangkan menjadi sebuah usaha di desa Pagelak. Bahan baku mudah didapat karena di daerah tersebut banyak yang membudidayakan ikan lele dan proses pembuatannya yang tergolong mudah.

Kata Kunci: perekonomian, pembuatan abon lele, pelatihan, wirausaha.

PENDAHULUAN

Desa Pagelak adalah salah satu desa yang berada di Kecamatan Madukara, Kabupaten Banjarnegara, Provinsi Jawa Tengah dengan luas wilayah 161,202 Ha. Desa pagelak memiliki berbagai potensi, ada beberapa potensi yang menonjol yaitu perkebunan durian, perkebunan salak dan budidaya ikan air tawar. Potensi di Desa Pagelak yang dapat diberdayakan dengan mudah yaitu budidaya ikan air tawar seperti ikan lele dan ikan mujair. Ikan lele merupakan budidaya ikan air tawar yang mudah dibudidayakan oleh masyarakat karena ikan lele bisa dibudidayakan di lahan terbatas dan sumber air terbatas. Selain itu, peralatan yang digunakan dalam pembudidayannya juga relatif mudah.

Masyarakat Desa Pagelak belum mengelola hasil budidaya ikan lele secara maksimal. Biasanya masyarakat menjual ikan lele secara langsung tanpa diolah terlebih dahulu. Kurang maksimalnya pengelolaan budidaya ikan lele disebabkan kurangnya pengetahuan dan wawasan berwirausaha khususnya dikalangan ibu-ibu. Selain itu, pengelolaan hasil budidaya ikan lele kurang maksimal disebabkan pengelolaan yang masih dilakukan secara perorangan. Sehingga, perlu dibentuknya suatu kelompok usaha masyarakat. Kelompok Usaha Masyarakat adalah salah satu kelompok yang berkontribusi melajukan pertumbuhan ekonomi nasional secara signifikan karena dianggap mampu menyerap tenaga kerja yang amat besar dan dekat dengan rakyat kecil (Ignatia Martha, Nuruni Ika, Sishadiyati, 2021).

Salah satu produk olahan dari ikan lele yang mudah yaitu abon. Abon termasuk makanan awet dan mempunyai protein tinggi serta mempunyai kadar kolesterol yang rendah. Olahan abon biasanya terbuat dari daging sapi dan ayam, akan tetapi ikan juga dapat diolah menjadi abon seperti halnya ikan lele. Ikan lele merupakan bahan pangan sumber protein hewani, Ikan lele juga kaya akan asam amino esensial (Indri Tri Setiawati dan Sri Ningsih, 2018). Kandungan protein pada abon lele lebih tinggi dari abon sapi dan telah memenuhi kadar minimal SNI-01-3707-1995 yaitu sebesar 15%. (Armyn Musyaddad, dkk, 2019)

Bahan baku untuk pembuatan abon lele mudah didapat karena sebagian besar masyarakat Desa Pagelak membudidayakan ikan lele. Proses pembuatan abon ikan lele tergolong mudah untuk diproduksi secara rumahan. Pengelolaan abon ikan lele juga relatif tidak memerlukan biaya yang besar. Oleh karena itu, usaha abon ikan lele mempunyai

peluang bisnis yang menjanjikan dimana usaha ini dapat dilakukan sebagai usaha sampingan maupun usaha rumahan. Tujuan dari pelatihan pembuatan abon ikan lele ini yaitu untuk mengembangkan potensi Desa Pagelak yang sudah ada, serta membuat usaha baru dalam agar mampu meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Pagelak.

METODE PENELITIAN

Metode yang diterapkan pada penelitian ini yaitu metode deskriptif analitis yang merupakan suatu gambaran mengenai kejadian yang ada, secara sistematis, mengenai fakta-fakta kejadian yang diamati.

Sumber data:

1. Sumber data primer

Sumber data primer merupakan sumber data yang berasal dari lapangan. Jenis data primer yang dikumpulkan antara lain perekonomian desa, faktor-faktor yang mempengaruhi usaha, serta potensi desa. Sumber data primer diperoleh dengan cara mencatat data yang bersumber dari perangkat desa.

2. Sumber data sekunder

Sumber data sekunder adalah sumber data yang diperoleh secara tidak langsung, biasanya berupa buku-buku, catatan dan lainnya. Untuk memperoleh data sekunder penulis menggunakan data yang diperoleh dari buku-buku, hasil-hasil penelitian terdahulu berupa skripsi ataupun jurnal-jurnal ilmiah. (Ali, 2011).

Lokasi penelitian

Dalam melaksanakan penelitian ini dan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan, penulis melakukan penelitian secara langsung dari subjek penelitian yang berlokasi di Desa Pagelak, Kecamatan Madukara, Kabupaten Banjarnegara.

Populasi dan sampel penelitian

1. Populasi Penelitian

Populasi merupakan keseluruhan dari subjek penelitian yang ada. Populasi dalam penelitian ini adalah peserta pelatihan pembuatan abon lele yaitu ibu-ibu PKK Desa Pagelak.

2. Sampel Penelitian

Sampel merupakan bagian dari populasi yang diteliti. Sampel pada penelitian ini adalah proporsive sampling yaitu pengurus PKK Desa Pagelak.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data pada penelitian ini yaitu:

1. Observasi

Observasi merupakan sebuah proses dalam mengumpulkan data dengan cara mengamati dan mencatat mengenai kejadian atau masalah secara langsung ke lokasi yang akan diteliti. Adapun observasi yang dilakukan oleh penulis menggunakan observasi langsung pada saat pembuatan abon lele di Desa Pagelak Kecamatan Madukara Kabupaten Banjarnegara.

2. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan sebuah cara mengumpulkan data yang diperoleh dari dokumen berupa catatan-catatan yang berhubungan dengan penelitian. Dokumentasi pada penelitian ini menggunakan foto dari kegiatan.

Metode Analisis Data

Pada penelitian ini analisis yang digunakan adalah analisis data kualitatif yang menggunakan metode deduktif yaitu, metode yang bermula dari pengetahuan umum, lalu mengukur kejadian khusus. Pada penelitian ini metode analisis data digunakan dalam gambaran umum yaitu potensi Desa Pagelak yang salah satunya adalah budidaya ikan air tawar. Hasil dari analisis tersebut kemudian ditarik suatu kesimpulan yang bersifat khusus.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gambaran Umum Penelitian

Saat ini desa Pagelak dipimpin oleh lurah yang bernama Sumarsono S. IP. Desa Pagelak mencakup: 3 dusun, 3 Rw dan 16 Rt, dan 7 dukuh (Dukuh Ketemas, Dukuh Mentayasa, Dukuh Krajan, Dukuh Kebon Sari, Dukuh Sabuk, Dukuh Kraminan dan Dukuh Puntuk Kewarasan). Desa Pagelak memiliki memiliki luas wilayah 161,202 Ha dengan batasan desa sebagai berikut:

Sebelah Utara	:	Desa Pekauman, Kecamatan Madukara , Kabupaten Banjarnegara
Sebelah Selatan	:	Sungai Serayu
Sebelah Timur	:	Desa Pekauman, Kecamatan Madukara , Kabupaten Banjarnegara
Sebelah Barat	:	Desa Dawuhan, Kecamatan Madukara , Kabupaten Banjarnegara

Secara geografis desa pagelak memiliki:

Luas tanah sawah	:	39,988 Ha
Luas tanah pekarangan/bangunan	:	30,424 Ha
Luas tanah tegalan	:	70,734 Ha
Luas kolam	:	6,720 Ha
Lainnya	:	13,336 Ha

Jumlah penduduk Desa Pagelak tahun 2020 sebanyak 5144 jiwa, meliputi:

- Laki-laki : 2621 jiwa
- Perempuan : 2523 jiwa
- Jumlah Kepala Keluarga : 1739 KK



Gambar 1. Grafik Jumlah Penduduk Tahun 2020

Mata pencaharian sebagian besar penduduknya adalah petani karena Desa Pagelak mempunyai lahan pertanian yang cukup luas dan mempunyai komoditas utama yaitu padi, palawija, sayur-sayuran. Selain itu Desa Pagelak juga memiliki komoditas lain seperti:

perkebunan (salak, durian, duku, kelapa, kapulaga), peternakan (lele, mujair, ayam unggas, itik, mentok, sapi, kambing, dan domba).

Jumlah penduduk menurut mata pencaharian :

PNS, ABRI, POLRI	: 131 Jiwa
Karyawan Swasta	: 1.245 Jiwa
Usaha Jasa	: 17 Jiwa
Petani	: 1.189 Jiwa
Pedagang	: 117 Jiwa
Kontraktor	: 2 Jiwa
Buruh Tani	: 873 Jiwa
Buruh Industri	: 997 Jiwa
Buruh Bangunan	: 89 Jiwa
Buruh Harian Lepas	: 115 Jiwa
Pensiunan	; 27 Jiwa
Pengrajin Gula Kelapa	: 9 Jiwa
Peternak	: 16 Jiwa
Pengrajin kerupuk singkong	: 14 Jiwa

Kondisi sosial budaya dan keagamaan masyarakat Desa Pagelak sudah cukup bagus. Agama memiliki spiritualitas yang sangat dalam bagi setiap manusia yang memahaminya. Sosial budaya dan agama dibentuk sebagai kekuatan besar dan semangat motivasi manusia dalam kehidupan dunia dan akhirat. Dari ketiga aspek tersebut mendapat respon positif dari masyarakat. Hal itu dapat dibuktikan dengan adanya beberapa fasilitas atau tempat untuk beribadah maupun bermasyarakat.

2. Tahap Pelatihan Pembuatan Abon Lele

Tahap pertama pelaksanaan kegiatan ini adalah melaksanakan *assessment* dengan melihat kondisi wilayah desa Pagelak. Masyarakat secara langsung ikut turut serta memberikan informasi mengenai kondisi wilayah Desa mereka. Kegiatan ini dilaksanakan dalam rangka untuk meningkatkan pekonomian masyarakat dengan cara memunculkan ide bisnis dalam pengolahan ikan lele sebagai komoditas unggulan wilayah Desa Pagelak.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan lele ini telah dilaksanakan yang bertempat di gedung serbaguna Desa Pagelak, Kecamatan Madukara, Kabupaten Banjarnegara. Peserta dari kegiatan ini yaitu ibu-ibu PKK Desa Pagelak. Dengan adanya kegiatan pelatihan pembuatan abon lele dengan memanfaatkan potensi yang ada diharapkan mampu meningkatkan keahlian ibu-ibu, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan perekonomian masyarakat. Kegiatan ini dimulai dengan presentasi materi dan dilanjutkan dengan praktik bersama dalam pembuatan abon lele oleh mahasiswa KKN bersama ibu-ibu PKK desa Pagelak. Proses transfer ilmu diawali dengan pemberian materi dengan metode presentasi yang dilanjutkan dengan praktik, sedangkan teknik pendampingan terintegrasi dengan program KKN yang melibatkan ibu-ibu PKK. Pelatihan pembuatan abon lele dimulai dari persiapan alat dan bahan, proses pembuatan hingga pengemasan. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan *standing pouch* dan diberi stiker yang telah dibuat sebelumnya.

Alat dan Bahan Pembuatan Abon Lele

Alat

Sendok
Spatula
Baskom
Nampan
Kertas minyak
Pisau
Talenan
Cobek
Kompor Gas
Mesin *Spinner*
Wajan
Panci Pengukus
Sutil
serok
Sarung Tangan Plastik
Standing pouch
Timbangan Digital

Bahan

1 kg Ikan Lele
1 liter minyak goreng
5 bawang putih
3 bawang merah
1 ruas kunyit
1 ruas jahe
½ sdt ketumbar
½ sdt merica bubuk
3 butir kemiri
1 ruas lengkuas
1 batang serai
1 ons gula pasir
1 sdt garam
½ sdt susu dancow
2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk
3 buah jeruk nipis

Cara Membuat Abon Lele:

- a) Lele yang sudah dibersihkan lalu direndam menggunakan air perasan jeruk nipis, kemudian diamkan selama 10 menit
- b) Bilas menggunakan air mengalir kemudian kukus dengan panci sarangan yang sudah diberi alas daun salam selama 30 menit
- c) Angkat lalu dinginkan kemudian pisahkan antara daging, duri dan kulit
- d) Kemudian haluskan semua bumbu kecuali daun jeruk, daun salam, lengkuas dan serai

- e) Setelah itu, daging lele dicampur dengan semua bumbu lalu diamkan kurang lebih 10 menit
- f) Goreng pada minyak panas dan aduk terus menerus hingga kering
- g) Angkat dan tiriskan kemudian di press menggunakan spinner
- h) Pisahkan abon dari daun yang kering sambil menunggu dingin
- i) Lalu abon lele siap dikemas menggunakan *standing pouch* dan diberi label

Respon masyarakat dengan diadakannya kegiatan ini sangat baik, mereka sangat antusias dengan diselenggarakannya kegiatan ini dapat dibuktikan dengan banyaknya masyarakat yang hadir dan pada saat kegiatan berlangsung, masyarakat banyak melontarkan pertanyaan serta masyarakat ikut praktik bersama membuat abon lele. Masyarakat juga mengharapkan adanya kegiatan ini dapat menambah pengetahuan dan nantinya produk abon lele akan berkesinambungan ke depannya sebagai salah satu usaha di Desa Pagelak (Anharudin, dkk, 2019). Berikut beberapa dokumentasi kegiatan pelatihan pembuatan abon lele :



Gambar 2. Pemaparan Materi (Abon Lele)



Gambar 2. Persiapan bahan



Gambar 3. *Persiapan Bahan*





Gambar 4. *Proses Pembuatan Abon Lele*





Gambar 5. Hasil Pembuatan Abon Lele dan Pengemasan



Gambar 6. Foto Bersama Mahasiswa KKN dan Peserta Pelatihan

4. Rencana Keberlanjutan Program

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan pembuatan abon lele di Desa Pagelak, Perlu dilakukan kegiatan berupa inovasi kemasan produk yang lebih menarik. Selain itu, diperlukan pembuatan perizinan dari BPOM dan sertifikasi halal. Tujuannya agar produk memiliki legalitas, memberikan kepastian kehalalan suatu produk sehingga dapat memberikan kepercayaan konsumen terhadap produk tersebut.

KESIMPULAN

Ikan lele bisa dibuat menjadi berbagai macam olahan makanan, seperti abon lele. Kegiatan pelatihan pengolahan ikan lele dilakukan terhadap ibu-ibu PKK untuk memberikan alternatif pengolahan ikan lele dan ide bisnis atau wirausaha yang dapat dilakukan. Usaha abon lele mempunyai peluang yang sangat besar untuk dikembangkan menjadi usaha di desa Pagelak. Bahan baku mudah didapat karena di daerah tersebut banyak yang membudidayakan ikan lele, dan proses pembuatannya yang tergolong mudah. Pemanfaatan ikan lele menjadi abon secara optimal mampu meningkatkan

perekonomian maupun pendapatan masyarakat Desa Pagelak karena produk abon lele memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Pengenalan produk abon lele kepada masyarakat juga agar masyarakat mampu membuat inovasi-inovasi yang lebih baru dalam berwirausaha. Berdasarkan kegiatan tersebut, dapat disimpulkan bahwa kegiatan berjalan dengan lancar. Hasilnya, ibu-ibu PKK dalam kegiatan pelatihan pembuatan abon lele sangat tertarik dan akan melanjutkan pembuatan abon lele ini sebagai usaha rumahan maupun usaha sampingan.

DAFTAR PUSTAKA

Anharudin, dkk. (2019). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Keterampilan Membuat Nugget Berbahan Dasar Ikan Bandeng Sebagai Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan* Vol. 19, No. 2, 2019.

Martha, Ighnatia., Nuruni Ika Kw, dan Sishadiyati. (2021). Optimalisasi Kelompok Wanita Dalam Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga Kecamatan Bulak-Surabaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Teknologi dan Bisnis Asia Malang* vol. 2, No. 2, November 2021, pp. 62-72.

Musyaddad, armyn,. dkk. (2019). Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *AJIE-Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship* (e-ISSN: 2477- 0574; p-ISSN: 2477-3824) Vol. 04, Issue. 03, September 2019.

Setiawati, Indri Tri, dan Sri Ningsih. (2018). Manajemen Usaha Pengelolaan Abon Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) di P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan* Volume 12 (2) Agustus 2018.