

Diversifikasi Ikan Lele Menjadi Produk Olahan Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Petani Lele

Dhanang Eka Putra^{1*}, Andi Muhammad Ismail²

¹Manajemen Agroindustri /Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember

²Manajemen Agroindustri /Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember

Email: dhanang_ugm@yahoo.com

Abstrak

Keywords:

Lele;
Nugget;
Petani

Program pengabdian kepada masyarakat ini telah selesai dilaksanakan, alasan memilih kegiatan ini adalah bahwa semakin banyaknya jumlah petani lele di Kecamatan Umbulsari menyebabkan pasokan lele melimpah, sehingga harga lele di petani sangat murah dan tidak bisa untuk mencukupi biaya operasionalnya. Metode yang dilakukan adalah mengajarkan keterampilan mengolah lele menjadi bakso dan nugget kepada para petani lele. Selain itu juga diajarkan mengenai dasar-dasar manajemen bisnis dan pemasaran sebagai pengetahuan pendukung dalam mengembangkan suatu bisnis. Hasilnya adalah kegiatan penyuluhan dan pelatihan membuat olahan pangan dari ikan lele telah berhasil dilaksanakan dan dengan cepat dapat diadopsi oleh para peserta pelatihan dalam hal ini adalah petani lele Desa Gunungsari Kecamatan Umbulsari. Produk olahan ikan lele yang telah di produksi terbukti mampu meningkatkan nilai tambah (value added) pada ikan lele mentah yang sebelumnya dihargai murah oleh tengkulak.

1. PENDAHULUAN

Berdasarkan data tahun 2016, Jember merupakan salah satu Kabupaten pemasok ikan lele terbesar di Jawa Timur yaitu 5800 ton dalam satu tahun. Petani ikan lele di Jember tersebar di beberapa Kecamatan salah satunya adalah di Kecamatan Umbulsari. Kecamatan Umbulsari merupakan salah satu Kecamatan yang terletak di Kabupaten Jember Provinsi Jawa Timur Indonesia. Kecamatan Umbulsari berada di sebelah timur Kabupaten Jember, dengan luas pusat wilayah 5.057,75 Ha. Penduduk Kecamatan Umbulsari sebanyak 71.756 jiwa terdiri dari Laki-Laki 35.476 jiwa dan perempuan 36.280 jiwa yang tersebar sepuluh desa. Penduduk kecamatan ini terdiri dari beragam etnis, terutama dari Suku Jawa, Madura, dan juga Bali, dimana mata pencaharian penduduknya bergerak di berbagai bidang diantaranya adalah sebagai petani ikan lele (BPS Jember, 2017).

Berdasarkan hasil observasi di lapangan diperoleh informasi bahwa petani ikan lele di wilayah ini melakukan budidaya ikan lele secara mandiri. Modal kerja para petani ikan lele ini masih sangat minim karena pada umumnya merupakan modal pribadi. Para petani ikan ini rata-rata dalam sehari dapat menghasilkan 10-20 kg ikan lele. Ikan lele yang dihasilkan ini selanjutnya langsung dijual ke pedagang pengepul dengan harga Rp. 18.000 per kg. Pendapatan para petani ikan lele sangat tergantung pada jumlah ikan lele yang terjual. Setelah dikurangi biaya produksi, para petani ikan lele secara umum memiliki pendapatan yang masih relatif rendah yaitu sekitar Rp. 70.000.- per hari.

Masa Panen ikan lele ini berlangsung secara berkesinambungan setiap hari sehingga dapat menjamin ketersediaannya dari waktu ke waktu, selain itu petani ikan lele di daerah ini jumlahnya cukup banyak, hal ini menyebabkan ikan lele yang dihasilkan cukup berlimpah sehingga memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternatif dalam skala besar disamping itu produk olahan ikan lele cukup digemari oleh masyarakat tetapi saat ini keberadaannya dipasaran masih sangat sedikit sehingga usaha makanan berbasis ikan lele

masih memiliki potensi yang sangat luar biasa (Mahyuddin, 2007). Jika usaha ini dikembangkan nantinya akan sangat membantu perekonomian petani ikan lele dan masyarakat sekitarnya karena dapat menyerap lebih banyak tenaga kerja dan dapat meningkatkan penghasilan keluarga. Selain itu jika usaha ini dapat berkembang maka dapat dijadikan sebagai produk unggulan kecamatan Umbulsari yang nantinya dapat dijadikan sebagai sentra usaha pengolahan ikan lele di Kabupaten Jember.

Di Kabupaten Jember khususnya di kecamatan Umbulsari saat ini sudah banyak dilakukan budidaya ikan lele. Ikan lele yang dihasilkan cukup berlimpah dan dihasilkan secara berkesinambungan tetapi sayangnya hal ini tidak cukup menopang perekonomian para petani ikan lele, hal ini disebabkan oleh terbatasnya ilmu pengetahuan dan teknologi yang dimiliki para petani ikan lele sehingga ikan lele yang dihasilkan selama ini hanya dijual dalam bentuk mentah dengan harga yang relatif murah tanpa mengubahnya menjadi produk lain yang mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Harga pakan yang cenderung tinggi juga menjadi permasalahan tersendiri bagi petani ikan lele. Biaya pakan sendiri memakan sekitar 10-70% dan total biaya produksi hal ini menjadikan pembudidaya ikan harus mengencangkan ikat pinggang karena harga panen mereka yang tidak kunjung naik sementara harga pakan dari waktu ke waktu terus mengalami peningkatan (Darmawi, 2010). Tingginya harga pakan disebabkan beberapa bahan baku yang masih impor sehingga harganya mahal. Apalagi untuk ikan lele yang sifatnya karnivora. membutuhkan pakan dengan kandungan protein yang tinggi. Sedangkan pembudidaya ikan lele saat ini sangat tergantung kepada pakan buatan pabrik (Mudjiman, 2004)

Ikan lele merupakan ikan yang unik dalam sistem agribisnis. Tidak seperti ikan lain yang semakin besar ukurannya harganya akan semakin mahal. ikan lele justru semakin besar harganya akan turun. Yang menjadi masalah adalah setiap panen pasti ikan lele akan memiliki tiga ukuran panen yaitu ukuran besar (biasa disebut BS), sedang (biasa disebut daging), dan kecil (biasa disebut sortiran) sehingga otomatis akan ada ikan besar setiap panen. Ikan lele berukuran BS biasanya harganya akan turun disebabkan karena beberapa hal diantaranya ukuran yang disukai adalah ukuran 1 kg isi 7-10 ekor karena pas dengan piring pecel lele. dan karena ikan lele saat ini baru disajikan dalam bentuk pecel lele (yang dijual satuan) maka penjual pecel lele akan lebih menyukai membeli ikan lele yang dalam satu kilogramnya berisi lebih banyak ikan.

Permasalahan yang sering ditimbulkan oleh pedagang pengumpul hasil panen pembudidaya ikan adalah mereka sering memainkan harga. Disaat ikan lele sedang banyak di pasaran. pedagang akan menghitung ikan lele pedaging yang ukurannya agak besar sebagai ikan ide BS. Sedangkan disaat ikan lele sedang jarang di pasaran (yang seharusnya harga ikan lele naik. pedagang akan bertahan dengan harga yang lama yang mengakibatkan pembudidaya ikan lele harus menjual hasil panennya agar tidak memelihara lebih lama lagi. Sebab jika dipelihara lebih lama lagi akan memakan ongkos pakan lebih banyak dan ikan lele yang dihasilkan akan berukuran BS sehingga harganya juga akan turun. ikan lele yang berukuran kecil biasanya tidak laku dijual dipasaran sehingga ikan lele ini akan dikonsumsi sendiri oleh para petani atau dijual dengan harga yang sangat murah.

Permasalahan lain yang dihadapi oleh para petani ikan lele ini adalah pada pemasaran hasil budidaya yang selama ini masih terbatas secara tradisional yaitu dijual di pasar-pasar tradisional maupun dijual langsung pada pedagang pengepul. selain itu keterbatasan pemasaran hasil budidaya juga dapat meningkatkan biaya produksi sementara hasil yang diperoleh tetap atau bahkan turun karena semakin lama dipelihara ikan lele ukurannya akan semakin besar sedangkan harganya akan tetap atau bahkan menjadi lebih murah. Oleh karena itu hasil panen ikan lele ini perlu diolah menjadi produk lain yang lebih tahan lama dan mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi dan dapat menjangkau pangsa pasar yang lebih luas.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama 6 bulan dari mulai bulan Mei sampai dengan Oktober 2017. Kurangnya inovasi petani lele terhadap kurang bernilainya lele di pasaran pada waktu panen raya khususnya dikarenakan permainan harga pedagang pengumpul yang informasinya tidak simetris adalah sebuah permasalahan yang masih belum bisa dipecahkan oleh para petani di Dusun tersebut. Secara rinci permasalahan yang berkenaan dengan usaha para petani lele di Dusun Gunung Lincing Desa Gunungsari Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember antara lain sebagai berikut :

1. Bagaimana mengolah lele sehingga ada diversifikasi produk dan kurang bernilai, sehingga bisa menaikkan harga ikan lele tersebut.
2. Bagaimana memproduksi nugget dan bakso ikan lele dengan kualitas dan kuantitas yang baik sehingga dapat bersaing di pasaran.

Pengenalan dan pelatihan pembuatan dan pengemasan nugget dan bakso ikan lele ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual ikan lele yang murah menjadi produk yang lebih berkualitas dari segi rasa, kemasan dan daya simpan. Dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat membantu mengatasi masalah yang dihadapi oleh para petani lele di Dusun Gunung Lincing Desa Gunungsari Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember. Beberapa pendekatan yang dapat kami tawarkan adalah sebagai berikut:

1. Memberikan bimbingan dan pelatihan secara intensif tentang pembuatan nugget dan bakso ikan lele dan cara pengemasan yang baik serta hal-hal lain yang dapat menunjang keberhasilan proses produksi seperti cara kerja, bahan yang diperlukan, komposisi dan kandungan gizi nugget dan bakso ikan lele, serta biaya operasional bahan pembuatnya.
2. Memberikan bimbingan dan pelatihan secara intensif tentang manajemen bisnis dan pemasaran nugget dan bakso ikan lele tersebut.

Agar kegiatan dapat berdaya dan berhasil guna, maka diperlukan strategi dalam implementasinya, berupa kejelasan komunikasi, yakni dengan memperhatikan pesan (message) dan media/saluran komunikasi (channel). Pesan disampaikan dengan menggunakan bahasa yang mudah dimengerti dan dipahami oleh mitra, serta disampaikan pada waktu dan tempat yang sesuai. Agar pesan dapat diterima dengan jelas, maka saluran komunikasi yang digunakan harus terbebas dari gangguan, baik gangguan teknis ataupun gangguan sosial budaya.

Langkah-langkah penerapan Pengabdian Kepada Masyarakat kelompok usaha tani ikan lele ini secara rinci dapat dilihat pada gambar 1. Kelompok Usaha Tani lele Dusun Gunung Lincing Desa Gunungsari Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember Dalam penerapannya, Pengabdian Kepada Masyarakat melibatkan para petani lele baik petani yang sewa lahan atau lahan sendiri di Dusun Gunung Lincing Desa Gunungsari Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember sebagai mitra kegiatan, dimana pada setiap pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat para petani selalu berpartisipasi sebagai peserta dan beberapa orang petani terlibat langsung sebagai penyedia sarana dan prasarana serta sebagai pelaksana kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat sekaligus koordinator kelompok.

Target dan luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Peserta dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam mengembangkan komoditi lokal seperti ikan lele menjadi produk pangan alternatif yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi;
2. Peserta dapat mengetahui metode pembuatan bakso dan nugget lele yang sehat, bergizi tinggi, higienis, aman dikonsumsi, bercita rasa tinggi dan dapat diterima oleh pasar;
3. Peserta dapat menggunakan peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan bakso dan nugget ikan lele;
4. Peserta dapat memproduksi bakso dan nugget ikan lele secara mandiri dan berkesinambungan;
5. Peserta dapat memasarkan produk bakso dan nugget ikan lele secara berkesinambungan dengan target pemasaran yang lebih luas;
6. Peserta memiliki pendapatan yang meningkat;

7. Hasil program pengabdian BOPTN dapat dipublikasikan melalui Jurnal Nasional.

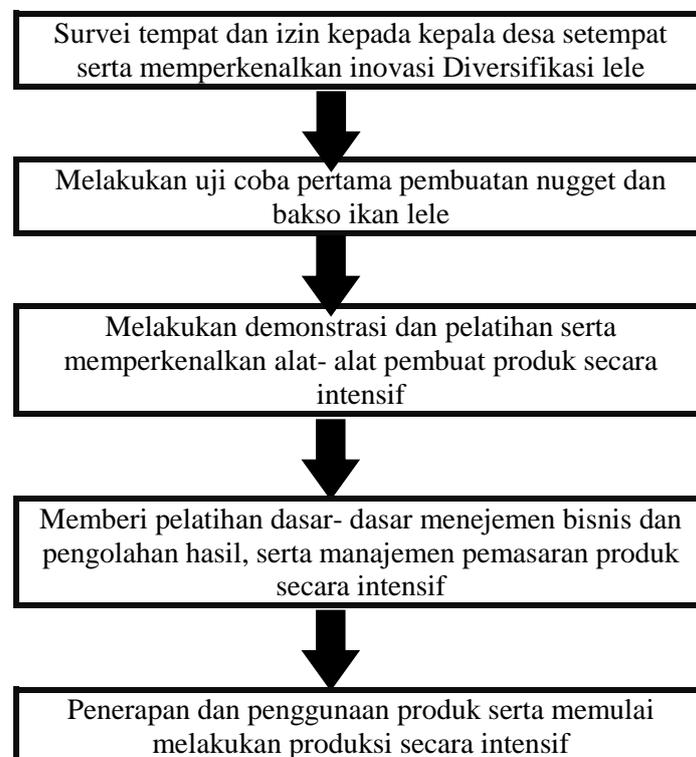
Hasil yang diperoleh nantinya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan para kelompok petani ikan lele di Kecamatan Umbulsari, sehingga usaha ini dapat menopang perekonomian keluarga petani ikan lele serta dapat meningkatkan kesejahteraan dan kemakmuran keluarganya secara ekonomi. Adapun spesifikasi dari produk yang dihasilkan adalah sebagai berikut:

1. Bakso Ikan Lele

Bakso yang sering kita jumpai biasanya terbuat dari berbagai jenis daging, seperti daging Sapi. Tapi ternyata, bakso juga dapat terbuat dari ikan termasuk ikan Lele. Tidak hanya mengandung nilai gizi yang baik dikonsumsi untuk kesehatan, tetapi pembuatan bakso ikan Lele ternyata sama mudahnya dengan pembuatan bakso dari daging Sapi. Selain itu biaya yang digunakan lebih murah dibandingkan dengan bakso daging Sapi. Produk bakso ikan lele ini nantinya akan dijual langsung ke konsumen dan dikemas kecil (250g), sedang (500g), dan besar (1000g).

2. Nugget Ikan Lele

Nugget pada umumnya terbuat dari daging sapi dan daging ayam, namun dengan adanya inovasi terhadap makanan olahan nugget maka muncul nungget yang terbuat dari daging lele, Daging ikan lele yang mempunyai tingkat kolesterol rendah dibandingkan dengan daging sapi dan daging ayam memberikan keunggulan tersendiri terhadap nungget yang dihasilkan, seperti yang sudah diketahui bersama bahwa lele merupakan salah satu ikan air tawar yang sedikit kurang diminati untuk dikonsumsi dalam wujud ikan utuh, salah satunya karena faktor amis juga menjadikan nilai minus untuk ikan ini. Nugget ini juga, nantinya akan dipasarkan dalam beberapa kemasan [kecil (250g), sedang (500g), dan besar (1000g) dengan harga yang terjangkau dan mampu bersaing. Nugget ikan lele yang dihasilkan nanti juga dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama serta aman dikonsumsi oleh anak-anak sampai orang dewasa karena bebas pengawet dan bahan tambahan makanan lainnya.



Gambar 1. Metode Penerapan Pengabdian Kepada Masyarakat

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupa produk bakso dan nugget ikan lele. Pengolahan ikan lele menjadi produk turunan bakso dan nugget mampu meningkatkan nilai tambah, dalam hal ini adalah harga jual. Jika dijual secara mentah per kilogramnya harganya berkisar antara Rp 14.000 sampai Rp. 17.000 rupiah. Maka, jika diolah dalam bentuk bakso dan nugget maka petani mendapatkan keuntungan yang berlipat.



Gambar 1. Bakso Ikan Lele

Pengolahan ikan lele menjadi bakso dapat meningkatkan pendapatan petani lele, untuk satu kilogram lele dapat menghasilkan 0,5 kilogram bakso lele, dan dengan jumlah tersebut dapat dijual senilai dengan 15 bungkus “5 kecil dan 1 pentol besar”. Apabila per bungkusnya diberi harga Rp. 5000, maka dalam 1 kilogram lele mentah akan menghasilkan pendapatan sebesar Rp. 75.000.

Pengolahan ikan lele menjadi nugget lele juga memberikan tambahan nilai yang signifikan, setelah melakukan perhitungan didapat bahwa per 1 kilogram ikan lele mentah akan menghasilkan 0.8 kilogram nugget lele, dengan 0,8 kilogram dapat dibungkus ke dalam 4 pak//bungkus nugget lele dengan berat 200 gram/pak. Apabila harga jual per paknya adalah Rp. 10.000, maka setiap 1 kilogram lele mentah akan menghasilkan Rp. 40.000.

Setelah pelatihan ini dimana petani lele diberikan penyuluhan dan pelatihan bagaimana cara mengolah ikan lele mentah ke bentuk olahan pangan yang dapat meningkatkan pendapatan petani lele, petani juga diberi materi tentang manajemen bisnis yang baik, dari segi manajemen keuangan, manajemen produksi, bahan baku sampai dengan pemasarannya.

Petani lele yang datang sangat antusias dalam mengikuti penyuluhan dan pelatihan cara mengolah ikan lele menjadi olahan pangan ini. Hal ini terjadi karena pelatihan pembuatan bakso dan nugget lele selama ini sudah ditunggu-tunggu oleh para petani lele di Desa Gunungsari, Kecamatan Umbulsari. Terlebih lagi dengan ilmu baru yang diajarkan dan berbagai peralatan yang bisa digunakan oleh petani dalam meningkatkan nilai tambah ikan lele yang seringkali dihargai sangat murah oleh para tengkulak.

Pada saat kegiatan juga terjadi tanya jawab yang sangat menarik antara tim pengabdian dengan petani lele, dimana para petani menyampaikan permasalahan- permasalahan yang dihadapinya. Antara lain terkait permasalahan nilai jual yang rendah, yang tidak sebanding dengan pengeluaran operasional dalam bertani lele. Contohnya adalah harga pakan yang sangat mahal, sangat sulit untuk memakai pakan alternatif karena beresiko kehilangan produksi, terakhir adalah tentang harga beli oleh tengkulak yang sangat rendah.



Gambar 2. Nugget lele

Kegiatan yang dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat POLIJE dianggap oleh petani lele sebagai solusi yang sangat inovatif dan kreatif dalam memecahkan permasalahan petani lele selama ini. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya petani lele yang hadir dan antusiasme yang ditunjukkan selama kegiatan berlangsung.

Harapan dari tim pengabdian adalah bahwa setelah kegiatan ini, petani lele di desa gunungsari dapat benar-benar menerapkannya, dan dengan demikian akan meningkatkan pendapatan petani lele. Ujung tombaknya adalah pemasaran, jika semakin luas pemasarannya maka akan semakin meningkat permintaan produk olahannya dan otomatis akan meningkatkan kesejahteraan petani lele.

Evaluasi hasil kegiatan perlu dilakukan untuk menilai seberapa jauh keberhasilan dari kegiatan Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan. Ragam evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada masyarakat meliputi evaluasi formatif, *on-going evaluation* dan evaluasi sumatif (*ex-post evaluation*).

Evaluasi formatif adalah evaluasi yang dilaksanakan sebelum kegiatan Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan. *On-going evaluation* adalah evaluasi yang dilaksanakan pada saat kegiatan Pengabdian kepada masyarakat itu masih/sedang dilaksanakan. Hal ini dimaksudkan untuk mengetahui ada tidaknya penyimpangan pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada masyarakat dibandingkan dengan rencana yang telah ditetapkan. Sedangkan evaluasi sumatif (*ex-post evaluation*) adalah kegiatan evaluasi yang dilakukan setelah kegiatan Pengabdian kepada masyarakat selesai dilaksanakan.

Indikator-indikator yang digunakan dalam mengevaluasi kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut :

4. Tingkat responsibilitas khalayak sasaran terhadap sosialisasi dan pelatihan pembuatan olahan pangan dari ikan lele.
5. Tingkat kecepatan khalayak sasaran untuk mengadopsi dan mendifusikan pelatihan pembuatan olahan pangan dari ikan lele.
6. Kemauan khalayak sasaran untuk mengaplikasikan pelatihan pembuatan olahan pangan dari ikan lele sebagai suatu upaya yang dapat meningkatkan nilai jual lele yang dijual mentah.

Pemasaran produk bakso dan nugget lele yang dihasilkan dilakukan dengan promosi pada konsumen melalui tester produk dan penjualan langsung serta menawarkan ke toko-toko sekitar kampus, sekolah, pasar dan supermarket. Kegiatan promosi tersebut untuk memperkenalkan produk yang mungkin baru dikenal oleh konsumen serta memberikan informasi kepada konsumen tentang produk bakso dan nugget lele siap saji dan higienis.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pada hasil dan pembahasan yang telah diuraikan, maka kesimpulan yang dapat ditarik dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan membuat olahan pangan dari ikan lele telah berhasil dilaksanakan dan dengan cepat dapat diadopsi oleh para peserta pelatihan dalam hal ini adalah petani lele Desa Gunungsari.
2. Produk olahan ikan lele yang telah di produksi terbukti mampu meningkatkan nilai tambah (value added) pada ikan lele mentah yang sebelumnya dihargai murah oleh tengkulak.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan pengabdian ini telah dilaksanakan dengan baik, semuanya tidak terlepas dari dukungan moril maupun materiil dari instansi. Oleh karena itu kami ingin berterima kasih kepada Politeknik Negeri Jember dalam hal ini kepada Direktur beserta Jajarannya dan Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (P3M) yaitu Ketua dan jajaran pengurusnya atas terselenggaranya Kegiatan penelitian ini.

REFERENSI

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember. (2017). *Kabupaten Jember dalam Angka Tahun 2016*. Jember.
- Darmawi, H. (2010). *Manajemen Risiko*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Mahyuddin, K. (2007). *Panduan Lengkap Agribisnis Lele*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Mudjiman, A. (2004). *Makanan Ikan*. Penebar Swadaya, Jakarta.