

# Pengolahan Abon Lele tanpa Minyak di Desa Buyut Ilir Kabupaten Lampung Tengah (*Processing Shredded Lele without Oil in Buyut Ilir Village, Central Lampung Regency*)

Ikromatun Nafsiyah<sup>1\*</sup>, Seftyliya Diachanty<sup>2</sup>, Siti Lestari<sup>3</sup>, Nanda Syukerti<sup>4</sup>  
Akademi Komunitas Negeri Rejang Lebong, Bengkulu<sup>1</sup>, Universitas Mulawarman, Samarinda<sup>2</sup>,  
Universitas Sumatera Selatan, Sumatera Selatan<sup>3,4</sup>  
[ikromatun.nafsiyah@gmail.com](mailto:ikromatun.nafsiyah@gmail.com)



## Riwayat Artikel

Diterima pada 12 Februari 2022  
Revisi 1 pada 17 Mei 2022  
Revisi 2 pada 8 Juli 2022  
Revisi 3 pada 14 Desember 2022  
Disetujui pada 23 Desember 2022

## Abstract

**Purpose:** This community service activity is aimed to optimize the processing of fresh catfish and increase the knowledge, understanding, and ability of participants regarding the processing of catfish floss without oil as an alternative processing of fresh catfish, also obtain healthier fish floss.

**Methodology:** This activities carried out through several stages, starts from the preparation, implementation, and evaluation stages. The method used is to provide some theory and practice online using Zoom Meeting. Catfish floss without oil is processed with several stages such as fish preparation, steaming, mashing, and roasting.

**Results:** Participants know in theory the benefits, handling, and diversification of processed catfish, especially fish floss without oil. Participants can also practice directly processing fish floss without oil, thus creating opportunities for a home industry that specifically processes catfish cultivation in Buyut Ilir village. The processed products produced are expected to increase the consumption and economic conditions, especially Buyut Ilir village.

**Conclusion:** Participants know in theory the benefits, handling, and diversification of processed catfish, especially fish floss without oil. Participants also practiced directly processing of fish floss without oil, thus creating opportunities for a home industry that specifically processes catfish cultivation in Buyut Ilir village. This community service activity also has increased the knowledge, understanding, and ability of participants regarding the processing of catfish floss without using oil as an alternative processing of fresh catfish and make healthier catfish floss.

**Keywords:** *Buyut Ilir Village, Catfish, Diversification Product, Fish Floss*

**How To Cite:** Nafsiyah, I., Diachanty, S., Lestari, S., Syukerti, N. (2023). Pengolahan Abon Lele tanpa Minyak di Desa Buyut Ilir Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Nusantara Mengabdi*, 2(2), 79-86.

## 1. Pendahuluan

Desa Buyut Ilir merupakan salah satu desa yang berada di wilayah Lampung dengan kecamatan Gunung Sugih, dan memiliki potensi dalam bidang pembudidayaan ikan lele. Badan Pusat Statistik (2021) menyatakan bahwa produksi ikan lele di wilayah Lampung pada tahun 2020 sebesar 13.517,53 ton. Ikan lele (*Clarias* sp.) merupakan salah satu spesies ikan konsumsi air tawar yang memiliki prospek pasar cukup tinggi dan banyak di budidaya sehingga ketersediannya cukup stabil (Nastiti & Christyaningsih, 2019). Ikan lele dikenal sebagai salah satu bahan pangan yang kaya protein, sehingga baik untuk dikonsumsi setiap hari. (Ciptawatia, Rachmana, Rusdia, & Alvionita, 2021) menyatakan bahwa ikan lele merupakan ikan yang sangat disukai masyarakat dan memiliki nilai gizi

yang tinggi. (Ubadillah & Hersoelistyorini, 2010) menyatakan bahwa protein pada ikan lele sebesar 17,7%, lemak 4,8%, mineral 1,2% dan air 76%. (Setiwati & Ningsih, 2018) menambahkan bahwa ikan lele memiliki asam amino esensial berupa leusin, arginin, isoleusin, metionin, fenilalanin, treonin, tryptophan, valin dan lisin yang dibutuhkan oleh tubuh, sehingga umumnya ikan lele juga menjadi bahan baku untuk produk olahan perikanan.

Pemanfaatan Ikan lele di desa Buyut Ilir masih sebatas sebagai ikan konsumsi sehari-hari seperti digoreng atau dibakar/dipanggang. Hal ini kemungkinan dikarenakan minimnya pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan hasil perikanan, khususnya ikan lele. Salah satu alternatif untuk mengoptimalkan pengolahannya adalah dengan mengolahnya menjadi produk olahan lain, seperti kerupuk/kemplang, nugget, pempek, abon (Sari, Arafah, Guttifera, Puteri, & Sa'adah, 2022). Abon ikan adalah salah satu produk olahan diversifikasi yang berbahan dasar ikan yang didapat melalui beberapa proses seperti penggilingan, pemberian bumbu dan penggorengan (Sayuti et al., 2021). (Aliyah, Gumilar, & Maulina, 2015) menyebutkan abon ikan merupakan salah satu produk olahan perikanan yang memiliki daya simpan yang tahan lama/awet, tinggi protein, rendah kolesterol dan disukai masyarakat. Abon pada umumnya diolah menggunakan bahan baku daging sapi namun seiring dengan berkembangnya teknologi daging pada ikan juga dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan abon. Abon.ikan baik untuk dikonsumsi oleh semua kalangan, terutama anak-anak karena karena mengandung protein yang tinggi, omega 3, omega 6, dan rendah kolesterol, yang diketahui sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan otak. Kandungan gizi yang terdapat pada abon ikan lele yaitu karbohidrat 37,08%, protein 26,50%, lemak 24,12% dan air 7,71% (Musyaddad, et al., 2019). Abon ikan diolah melalui beberapa tahapan yang terdiri dari perebusan, penggorengan, pengepresan atau pemisahan minyak (Ramadibta, Manulang, Napitupulu, & Purnaningsih, 2020). Abon umumnya dikonsumsi sebagai lauk atau makanan pelengkap.

Pengolahan abon ikan tanpa menggunakan minyak merupakan salah satu diversifikasi yang dilakukan untuk mengurangi penggunaan minyak pada pengolahan abon ikan. (Siswanto et al., 2014) menyebutkan bahwa penggorangan yang tidak menggunakan minyak (penyangraian) dalam proses pemasakan mempunyai keuntungan, yaitu produknya tidak mengandung minyak goreng, sehingga tidak mudah tengik dan mengurangi ketergantungan terhadap penggorengan menggunakan minyak goreng. Penelitian dari Huthaimah et al., (2017) menyatakan bahwa nilai tekstur pada pengujian organoleptik dengan metode penyangraian lebih tinggi dibandingkan dengan metode penggorengan karena metode ini menghasilkan abon yang lebih renyah. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Pakaya et al., (2015) yang menyebutkan bahwa rasa renyah muncul setelah produk mengalami proses penyangraian. Rasa renyah ini timbul dikarenakan proses dari pengadukan dan pemanasan yang telah dilakukan. Bahan pangan yang dimasak secara penyangraian mempunyai permukaan luar yang berwarna kuning, yang disebabkan oleh reaksi *Maillard*. Tingkat intensitas warna ini tergantung dari lama pemasakan, suhu panas yang digunakan, dan komposisi kimia pada permukaan luar dari bahan pangan, sedangkan jenis lemak yang digunakan berpengaruh sangat kecil terhadap warna permukaan bahan pangan (Ketaren, 2005). Menurut Winarno (1997), terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi rasa yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa yang lain.

Pengabdian masyarakat tentang pengolahan abon ikan lele tanpa menggunakan minyak diharapkan dapat mengoptimalkan pengolahan ikan lele segar (tidak hanya sebatas digoreng atau dibakar), dapat meningkatkan pengetahuan, pemahaman, dan kemampuan peserta mengenai pengolahan abon lele tanpa menggunakan minyak, dan juga mendapatkan abon lele yg lebih sehat. Selain itu, dengan adanya produk olahan abon ikan lele yang diolah tanpa menggunakan minyak menjadi salah satu produk acuan untuk diversifikasi olahan ikan lele, sehingga dapat memunculkan ide untuk membuka usaha rumahan (UMKM) yang mengolah ikan lele menjadi produk yang memiliki nilai tambah serta dapat membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar.

## 2. Metode

Pengabdian masyarakat mengenai pengolahan abon ikan lele terdiri dari beberapa 3 tahap, meliputi tahap persiapan hal-hal yang berkaitan dengan pelaksanaan, tahap pelaksanaan pembuatan abon ikan lele tanpa minyak dan tahap evaluasi mengenai kegiatan yang dilaksanakan. Tahap persiapan diawali dengan mengumpulkan literatur terkait cara pengolahan lele menjadi abon ikan lele dan dilanjutkan

persiapan bahan baku yang akan digunakan dan bahan lain/tambahan yang diperlukan dalam pembuatan abon ikan lele, berupa ikan lele segar, bumbu, peralatan memasak, dan peralatan yang berkaitan dengan proses pengolahan abon ikan lele tanpa minyak. Berdasarkan literatur yang diperoleh, terdapat dua cara pemasakan abon lele yaitu digoreng dengan minyak dan tanpa minyak (disangrai). Metode pemasakan tanpa minyak dipilih dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, yang mana diharapkan abon ikan lele yang dihasilkan memiliki keunggulan dari segi kandungan gizi dan mengurangi biaya pengolahan atau produksi. Tahapan pelaksanaan diawali dengan koordinasi dengan tokoh masyarakat Desa Buyut Ilir untuk menentukan jadwal pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dan mendata peserta yang akan mengikuti pelatihan pembuatan abon ikan lele. Peserta yang mengikuti pelatihan kebanyakan merupakan pemdudidaya lele di desa Buyut Ilir dan sekitarnya. Sehubungan dengan situasi pandemi COVID-19, maka materi disampaikan secara *online/daring* (dalam jaringan) melalui aplikasi *Zoom Meeting*.

Tahapan berikutnya setelah tahapan.pelaksanaan yaitu tahap evaluasi. Arikunto (2009) menyatakan bahwa evaluasi adalah kegiatan dalam mencari sesuatu yang berharga mengenai sesuatu tersebut, juga termasuk mencari informasi yang bermanfaat dalam mengenali keberadaan suatu program atau kegiatan, produksi, prosedur, serta alternatif strategi yang diajukan untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan. Evaluasi juga berarti suatu tindakan atau suatu proses yang bertujuan untuk menentukan nilai dari sesuatu. Tahap evaluasi pada kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa diskusi atau sesi tanya jawab mengenai materi yang disampaikan dan pengisian kuisisioner mengenai pembuatan/pengolahan abon ikan lele tanpa minyak. Kuisisioner yang diberikan berisi beberapa pertanyaan yang terdiri dari 1) apakah anda tahu atau pernah mendengar tentang abon ikan, 2) sebelum kegiatan ini, apakah anda mengetahui cara pembuatan abon ikan, 3) apakah anda mengetahui tentang cara pembuatan abon ikan tanpa minyak, 4) apakah anda memahami materi yang dijelaskan oleh pemateri, 5) setelah kegiatan ini, apakah anda merasa mampu untuk membuat abon ikan tanpa minyak secara mandiri, 6) apakah materi dan kegiatan pengabdian masyarakat ini bermanfaat.

Pembuatan abon ikan lele tanpa minyak mengacu pada metode (Dewi, Ibrahim, & Yuaniva, 2011) dengan modifikasi. Pembuatan abon ikan lele tanpa minyak terdiri dari 2 tahapan, yaitu tahap preparasi dan tahap pembuatan/pengolahan abon.ikan lele. Bahan yang digunakan pada proses pembuatan abon ikan lele tanpa minyak terdiri dari bahan baku utama dan bahan tambahan. Bahan baku utama yang digunakan yaitu 1 kg ikan lele segar dan bahan tambahan seperti 2 buah jeruk nipis berukuran sedang; 350 mL air; 200 mL santan kental; 1 sdt (1 sendok teh) garam; 1 sdt lada; 3 sdm (3 sendok makan) gula pasir; 4 lembar daun jeruk purut; 4 lembar daun salam, sedangkan peralatan yang digunakan berupa kemasan plastik, sendok, sutil, mangkuk, wajan, timbangan, pisau, talenan, blender dan kompor. Tahap preparasi yaitu tahapan persiapan dari bahan dan alat yang digunakan, dimulai dengan mempersiapkan bumbu yang perlu dihaluskan yang akan digunakan pada pembuatan abon ikan lele tanpa minyak seperti 100 gr bawang merah; 30 gr bawang putih, 2 sdm ketumbar bubuk; 10 gr kemiri; 10 gr kunyit; 2 batang sereh; 30 gr lengkuas; 15 gr jahe segar. Tahap persiapan bahan baku ini termasuk tahap yang penting karena bertujuan agar dalam kegiatan proses pengolahan abon lele tanpa minyak dapat berjalan dengan lancar karena alat dan bahan sudah dipersiapkan dengan lengkap.

Tahap selanjutnya yaitu tahap pembuatan/pengolahan abon ikan lele tanpa minyak. Tahap ini terdiri dari beberapa langkah, seperti pencucian, pengukusan, pemisahan daging dan penghalusan, penambahan bumbu dan penyangraian. Proses pembuatan abon ikan lele tanpa minyak diawali dengan pencucian ikan lele hingga bersih, kemudian dibuang jeroannya dan direndam dengan air jeruk nipis selama  $\pm 15$  menit. Ikan lele kemudian dibilas kembali hingga bersih, kemudian dilakukan proses pengukusan selama  $\pm 20$  menit. Ikan lele yang telah matang kemudian didinginkan terlebih dahulu, untuk selanjutnya dilakukan tahap pemisahan daging dan tulang ikan lele. Daging ikan lele yang diperoleh kemudian dihaluskan dengan cara ditumbuk secara manual atau disuwir-suwir atau bisa juga dicincang. Daging ikan lele tersebut diberi bumbu yang telah dihaluskan kemudian dimasukkan secara bersamaan ke dalam wajan, selanjutnya ditambahkan air, garam, lada, gula pasir, daun jeruk purut dan daun salam yang telah disiapkan sebelumnya dan aduk hingga merata. Campuran tersebut kemudian dimasak menggunakan api sedang sambil diaduk tanpa minyak secara terus menerus hingga mengental (penyangraian). Hal tersebut dilakukan agar bumbu dan campuran daging ikan lele tercampur secara merata dan tidak hangus (gosong). Abon ikan lele yang telah mengental kemudian dimasak

menggunakan api kecil selama  $\pm 2$  jam hingga matang. Abon ikan yang telah matang ditandai dengan perubahan tekstur abon yang sudah terasa ringan/kering dan dapat diremas. Abon yang telah matang kemudian dipindahkan ke dalam wadah dan dikemas sesuai dengan takaran masing-masing.

### 3. Hasil dan Pembahasan

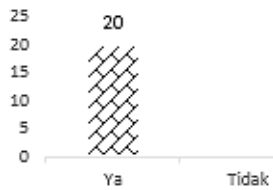
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 20 Mei 2021, yang dihadiri oleh 20 peserta dari warga Desa Buyut Ilir Kecamatan Gunung Sugih Lampung Tengah yang merupakan mayoritas pembudidaya ikan lele dan tokoh masyarakat desa Buyut Ilir. Materi pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diberikan secara online/daring (dalam jaringan) melalui aplikasi *Zoom Meeting* dan juga disiapkan perangkat Proyektor di Desa Buyut Ilir. Pemateri berada di Palembang, sedangkan peserta, tokoh masyarakat, dan Ketua Pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat ini berada di desa Buyut Ilir. Para peserta diberikan fotokopi dari materi kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan dimulai dengan sambutan dari Ketua Program Studi jurusan Ilmu Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Selatan dan dilanjutkan oleh tokoh masyarakat yang mewakili Desa Buyut Ilir serta Ketua Pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat ini. Kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri dari dua materi yang disampaikan. Materi pertama diawali dengan penyampaian/pemberian informasi mengenai pakan untuk budidaya ikan lele. Materi pakan budidaya ikan lele tersebut membahas mengenai penambahan probiotik pada pakan untuk ikan lele yang dibudidayakan di Desa Buyut Ilir, yang diharapkan dapat memberikan pengaruh pertumbuhan ikan lele yang signifikan.

Materi kedua diisi dengan penyampaian informasi atau pemaparan materi mengenai pengolahan ikan lele menjadi abon ikan lele tanpa menggunakan minyak. (Sundari, Kusmayadi, & Umbara, 2017) menyatakan bahwa daging ikan yang diolah dengan cara perebusan dan digoreng, disuwir dan ditambahkan bumbu serta melewati tahap pengepresan dan memiliki tekstur akhir yang lembut dan daya awet lama (hingga 6 bulan) dapat disebut sebagai olahan abon ikan. (Musyaddad, et al., 2019) menambahkan, abon ikan lele mengandung karbohidrat 37,08%, energi 471 kkal, lemak 24,12% dan protein 26,50%. Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat di desa Buyut Ilir adalah peserta/masyarakat sekitar khususnya pembudidaya ikan lele dapat mengolah ikan lele segar menjadi abon ikan lele, dan peserta mengetahui, memahami dan mempraktekkan cara pembuatan abon ikan lele yang mana abon yg dihasilkan merupakan abon yang lebih sehat karena tidak menggunakan minyak. Hal ini ditunjukkan dalam evaluasi berupa tanya jawab dan pengisian kuisioner yang diisi oleh para peserta kegiatan pengabdian masyarakat.

Abon ikan lele yang dihasilkan memiliki tekstur yang lebih kering dibandingkan abon ikan lainnya. Hal ini dikarenakan minyak goreng tidak digunakan pada saat pengolahan abon. Menurut (Argo, Sugiarto, & Irianto, 2018), jika abon ikan diproduksi menggunakan minyak yang banyak maka akan mempengaruhi masa simpan dan bau abon yang dihasilkan. Sejumlah air yang ada pada minyak dapat mengakibatkan kerusakan minyak dan menyebabkan munculnya bau tengik pada produk. Abon ikan lele tanpa minyak juga memiliki aroma wangi dan tidak tercium bau amis ikan sama sekali. Hal ini dikarenakan ketika proses pengolahan menggunakan jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis ikan. Jeruk nipis dikatakan efektif mengurangi bau amis ikan dikarenakan memiliki kandungan asam askorbat yang dapat bereaksi dengan TMA (Trimetilamina) yang merupakan penyebab bau amis pada ikan, dan berubah menjadi *trimethyl ammonium* (Poernomo, Suseno, & Wijatmoko, 2004).

Abon ikan lele tanpa minyak yang dihasilkan memiliki warna coklat menyerupai warna abon pada umumnya. Warna coklat pada abon ikan lele disebabkan adanya penggunaan gula pasir pada saat pengolahan. (Alik, Sukmiwati, & Sari, 2014) menyatakan bahwa warna coklat yang muncul pada pembuatan abon disebabkan adanya bahan tambahan berupa gula, dimana gula mengandung karbohidrat yang tinggi sehingga menyebabkan warna abon menjadi coklat karena adanya reaksi *Maillard*. Reaksi *Maillard* adalah reaksi non enzimatis yang disebabkan adanya kontak antara protein dengan gula pereduksi. Warna pada abon ikan lele merupakan salah satu sifat produk yang paling menarik perhatian konsumen dan penilaian paling cepat. Warna dari produk pangan yang mengalami pengolahan tergantung pada perubahan pigmen yang terjadi pada proses pengolahan dan ditentukan oleh jenis bahan baku, lama proses pengolahan dan suhu pengolahan (Ernawati et al., 2021). Pada tahap evaluasi tanya jawab, sebagian besar pertanyaan mengarah pada resep takaran bumbu yang digunakan dan beberapa tambahan bumbu lain yang bisa disesuaikan sesuai dengan selera masing-

masing peserta atau konsumen nantinya. Evaluasi berupa kuisioner yang berisi mengenai pengetahuan tentang produk abon ikan dan cara membuat abon ikan ditampilkan dalam Gambar 1 dan 2 dibawah ini.



Gambar 1. Pengetahuan kuisioner mengenai produk abon

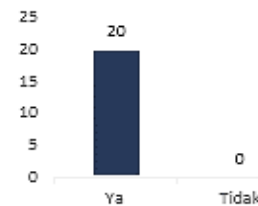


Gambar 2. Kuisioner tahu cara membuat abon sebelum kegiatan PKM

Gambar 1 menunjukkan bahwa seluruh peserta kegiatan pengabdian masyarakat ini mengetahui tentang produk abon ikan. Pengetahuan para peserta mengenai abon ikan dalam bentuk pernah mendengar dan memakan abon ikan yang dibeli di supermarket, toko, pasar, warung, dan lain sebagainya. Gambar 2 menunjukkan bahwa sebelum adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, hanya 3 orang dari 20 peserta yang mengetahui cara pembuatan abon ikan dan dapat membuat abon ikan. Hal ini menunjukkan bahwa masih sedikit dari peserta yang bisa mengolah ikan menjadi produk abon dan membuktikan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat mengenai pengolahan ikan lele menjadi abon diperlukan di Desa Buyut Ilir Kabupaten Lampung Tengah. Kuisioner mengenai pengetahuan cara pengolahan abon tanpa minyak dan pemahaman materi pengolahan abon tanpa minyak disajikan pada Gambar 3 dan 4.

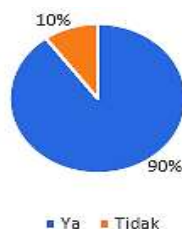


Gambar 3. Kuisioner pengetahuan cara pengolahan abon tanpa minyak

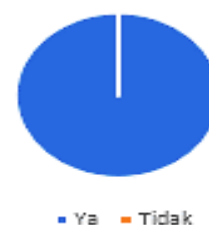


Gambar 4. Kuisioner mengenai pemahaman terhadap materi yang dipresentasikan

Gambar 3 menunjukkan dari 20 peserta yang hadir, 90% peserta tidak mengetahui bahwa adanya teknologi pembuatan abon tanpa menggunakan minyak. Hal ini membuktikan bahwa pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah kegiatan yang tepat untuk menambah wawasan atau pengetahuan warga Desa tersebut. Gambar 4 berisi kuisioner mengenai pemahaman peserta terhadap materi pengolahan lele menjadi abon tanpa minyak yang menghasilkan data bahwa seluruh peserta memahami dan mengerti materi yang disampaikan. Kuisioner mengenai kemampuan dari para peserta untuk membuat abon lele tanpa minyak dan kemanfaatan dari materi dan kegiatan PKM ini ditampilkan pada Gambar 5 dan 6 dibawah ini.



Gambar 5. Kuisioner mengenai kemampuan mengolah abon lele tanpa minyak



Gambar 6. Kuisioner mengenai materi dan kegiatan PKM bermanfaat

Gambar 5 menunjukkan kuisioner mengenai kemampuan mengolah abon lele tanpa minyak yang menghasilkan data bahwa 90% peserta mampu mengolah abon lele secara mandiri setelah adanya kegiatan PKM. Hal ini membuktikan bahwa materi yang disampaikan sangat dipahami oleh para peserta hingga peserta mampu mengolah abon lele tersebut secara mandiri. Gambar 6 diatas

menunjukkan bahwa seluruh peserta merasa materi dan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Buyut Ilir ini bermanfaat. Abon ikan lele yang diolah tanpa menggunakan minyak memiliki keunggulan dari segi gizi dan ekonomi. Abon ikan lele tanpa minyak memiliki kandungan gizi yang lebih unggul dibandingkan abon ikan pada umumnya, karena tidak menggunakan minyak pada proses pembuatannya, sehingga kadar lemak pada abon ikan rendah. Menurut (Alik, Sukmiwati, & Sari, 2014), lemak merupakan salah satu zat makanan yang diperlukan oleh tubuh. Lemak terdiri dari trigliserida campuran yang merupakan ester dari gliserol dan asam lemak rantai panjang. Lemak pada bahan pangan sangat disarankan untuk dikonsumsi bagi penderita kurang gizi namun tidak disarankan bagi penderita kolesterol tinggi. Hal ini dikarenakan akan memicu munculnya beberapa penyakit degenerative seperti jantung koroner dan obesitas.

Pengolahan abon ikan lele tanpa minyak, jika dilihat dari segi ekonomi dapat dijadikan salah satu ide untuk membuka usaha. Pengolahan abon ikan lele tanpa minyak memiliki keunggulan yaitu biaya produksi yang relatif lebih murah dibandingkan pembuatan abon pada umumnya. Biaya produksi abon ikan lele yang lebih murah dapat mengurangi biaya modal utama sehingga abon tersebut bisa dijual dengan harga lebih murah. Abon ikan lele tanpa minyak diharapkan dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif produk yang dapat diproduksi untuk meningkatkan pendapatan warga Desa Buyut Ilir terutama para pembudidaya lele, sehingga hasil budidaya ikan lele di desa Buyut Ilir dapat dimanfaatkan secara maksimal. Dokumentasi dari kegiatan pengabdian ini disajikan pada Gambar 7 hingga Gambar 9.



Gambar 7. Pemaparan materi pengolahan abon lele



Gambar 8. Peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat



Gambar 9. Kolam budidaya peserta (warga Desa Buyut Ilir)

#### 4. Kesimpulan

Masyarakat di Desa Buyut Ilir, Kabupaten Lampung Tengah umumnya belum mengetahui informasi mengenai pemanfaatan dan pengolahan abon ikan lele tanpa menggunakan minyak. Keterbatasan informasi tersebut membuat masyarakat di desa yang sebagian besar merupakan pembudidaya hanya mengandalkan pemasukan hanya dari penjualan ikan hasil budidaya mengikuti harga pasaran, namun ketika harga jual ikan sedang turun, para pembudidaya mengalami kebingungan, karena modal yang digunakan pada saat budidaya tidak sebanding dengan pemasukan. Hal tersebut menjadi alasan dilakukannya pendampingan kepada masyarakat khususnya para pembudidaya di Desa Buyut Ilir Kabupaten Lampung Tengah.

Berdasarkan hasil diskusi, kegiatan pendampingan kepada masyarakat yang telah dilakukan di Desa Buyut Ilir Kabupaten Lampung Tengah dapat disimpulkan bahwa : 1) masyarakat di Desa Buyut Ilir Kabupaten Lampung Tengah telah mengetahui cara penanganan ikan lele pasca panen; 2) mengetahui informasi mengenai diversifikasi olahan dari ikan lele khususnya abon ikan; 3) dapat mempraktekkan secara langsung pembuatan abon ikan lele tanpa minyak; 4) munculnya ide agar menjual produk abon ikan lele tanpa minyak sebagai salah satu alternatif pemasukan para pembudidaya; 5) munculnya ide untuk membuat/membuka/membangun usaha rumahan/industri rumahan yang focus pada produk olahan ikan lele; 6) adanya peluang untuk memanfaatkan sumberdaya masyarakat sekitar selain pembudidaya untuk memproduksi olahan ikan lele; 7) adanya kesempatan untuk melakukan pendampingan/pelatihan lebih lanjut dari instansi terkait kepada masyarakat terkait diversifikasi olahan perikanan berbahan baku hasil budidaya maupun hasil samping dari hasil pengolahan.

#### Ucapan Terima Kasih

Terima kasih diucapkan kepada seluruh pihak yang telah terlibat dan berpartisipasi baik langsung maupun tidak langsung dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, terutama kepada warga Desa Buyut Ilir beserta tokoh masyarakat dan Dosen Program Studi Ilmu Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Selatan serta Dosen Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Mulawarman. Tanpa adanya kontribusi dan kerjasama yang baik dari berbagai pihak, maka kegiatan ini tidak akan berjalan sesuai dengan tujuan awal dan kegiatan tidak akan berjalan dengan lancar.

#### Daftar Pustaka

- Alik, T. A., Sukmiwati, M., & Sari, I. (2014). A Study on Consumer Acceptance of Tilapia Abon (*Oreochromis niloticus*) with The Addition White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 19(1), 1-12.
- Aliyah, R., Gumilar, I., & Maulina, I. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon di kota Bandung). *Jurnal Perikanan Kelautan*, 6(2), 78-84.
- Arikunto, S. (2009). Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan. Jakarta: Bumi Aksara
- Argo, B. D., Sugiarto, Y., & Irianto, A. B. (2018). Analisis Kandungan Abon Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Treatment Alat "Spinner Pulling Oil" sebagai Pengentas Minyak Otomatis. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(1), 52-62.
- Ciptawatia, E., Rachmana, I. B., Rusdia, H. O., & Alvionita, M. (2021). Analisis Perbandingan Proses Pengolahan Ikan Lele terhadap Kadar nutrisinya. *Indonesian Journal of Chemical Analysis*, 4(1), 40-46.
- Dewi, E. N., Ibrahim, R., & Yuaniva, N. (2011). Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus* Trewavas) yang Diproses dengan Metode Penggorengan Berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan*, 6(1), 6-12.
- Ernawati, E., Sayuti, M., Kadarusman, K., Hismayasari, I. B., Supriatna, I., & Abadi, A. S. (2021). Pendampingan Masyarakat di Kampung Salak, Kota Sorong: Pelatihan Teknik Pembenihan Ikan Lele Secara Buatan. *Yumary: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(4), 173-181.
- Huthaimah, Yusriana & Martunis. (2017). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pembuatan Abon Ikan terhadap Karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2 (03), 0.
- Ketaren. (2005). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

- Musyaddad, A., Ramadhani, A., Pratama, A. M., Juliyanto, Safitri, I., & Fitri, N. (2019). Produksi Abon Ikan Lele sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 4(3), 199-206.
- Nastiti, A. N., & Christyaningsih, J. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lele terhadap Pembuatan Cookies Bebas Gluten dan Kasein sebagai Alternatif Jajanan Anak Autism Spectrum Disorder. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 35-43.
- Pakaya, R., Mandey, L.C., Lumoindong, F. (2015). Pengaruh Penambahan Jantung Pisang Goroho (*Musa* sp.) Terhadap kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(02), 0.
- Poernomo, D., Suseno, S. H., & Wijatmoko, A. (2004). Pemanfaatan Asam Cuka Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) untuk Mengurangi Bau Amis Petis Ikan Layang (*Decapterus* spp.). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2), 11-18.
- Ramadibta, R., Manulang, L. H., Napitupulu, T. A., & Purnaningsih, N. (2020). Demonstrasi Pengolahan Abon Ikan Lele sebagai Ide Wirausaha di Kelurahan Ulak Karang Utara. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2, 68-74.
- Sari, S. R., Arafah, E., Guttifera, G., Puteri, R. E., & Sa'adah, R. (2022). Penyuluhan Kelompok Petani dalam Budidaya dan Pengolahan Ikan Lele dengan Cara Pemberian Bumbu Alami di Kabupaten Banyuasin. *Jurnal Nusantara Mengabdi*, 2(1), 29-36.
- Sayuti, M., Supriatna, I., Abadi, A. S., Hismayasari, I. B., Ernawati, E., & Saidin, S. (2021). Pelatihan produksi pakan buatan skala rumah tangga untuk pembudidaya ikan di kota Sorong, Papua Barat. *Yumary: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(3), 117-126.
- Setiwati, T. I., & Ningsih, S. (2018). Manajemen Usaha Pengolahan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) di P2MKP jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Penyuluhan dan Kelautan*, 12(2), 95-110.
- Sundari, R., Kusmayadi, A., & Umbara, D. (2017). Komparasi Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Lele dan Ikan Patin di Tasikmalaya. *Jurnal Pertanian Agros*, 19(1), 45-54.
- Ubadillah, A., & Hersoelistyorini, W. (2010). Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(2), 45-54.
- Winarno, F.G. (1997). Keamanan Kimia Pangan. Bogor. *Naskah Akademis*.