

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PRODUK PERIKANAN OLAHAN IKAN LELE FILLET DI DESA TLONTORAJE, KECAMATAN PASEAN, KABUPATEN PAMEKASAN

Doni Ferdiansyah¹, Shulfiatus Zannuba², Alvin Taufiky³, Emrin Khoiriyah⁴, Moh Firdaus⁵, Nanik Musyarrofah⁶

Program studi Agrobisnis Perikanan, Universitas Islam Madura
Doni.ferdiansyah.df@gmail.com

ABSTRAK

Usaha Mikro Kecil merupakan salah satu bagian penting dari perekonomian suatu negara dan daerah. Sebagai gambaran, kendati sumbangan UMKM dalam output nasional (PDB) Indonesia hanya 56,7% dan dalam ekspor nonmigas hanya 15%, namun Usaha Kecil Menengah memberi kontribusi sekitar 99% dari jumlah badan usaha di Indonesia serta mempunyai andil 99,6% dalam penyerapan tenaga kerja (Kompas, 14/12/2001). Walaupun kenyataannya selama ini Usaha Mikro Kecil Menengah masih kurang mendapatkan perhatian yang serius. Berbagai upaya dilakukan pemerintah untuk mendorong pertumbuhan dan perkembangan UMKM salah satunya dengan mempermudah surat perizinan. Legalitas usaha bagi UMKM merupakan sebuah kebutuhan bagi pelakunya. Namun, masih banyak pelaku UMKM yang tidak memperhatikan hal ini karena di anggap rumit dan memakan banyak waktu yang mau memprosesnya, di samping itu banyak juga UMKM yang masih belum menerapkan SSOP dalam proses produksinya sehingga kehegenisan suatu produk belum terjamin, selain itu juga produk UMKM ini masih belum memiliki label yang menarik dan cara promosi yang baik sehingga berakibatkan kurang terkenalnya produk yang diproduksi UMKM tidak begitu terkenal. Adapun adanya kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada pihak UMKM mengenai pentingnya surat perizinan bagi UMKM, kedua untuk memberikan pemahaman dan pendampingan dalam penerapan SSOP, serta untuk melakukan pendampingan dalam pembuatan label dan cara periklanan yang baik bagi produk pelaku usaha SMK Maritim Cahaya Bunda di Desa Tlontoraja, Pasean. Adapun solusi yang diberikan pada pelaku UMKM yaitu membantu dalam proses pembuatan surat perizinan usaha, melakukan sosialisasi mengenai pentingnya penerapan SSOP pada suatu usaha, pembuatan label, pembuatan video promosi. Terakhir adalah dengan melakukan evaluasi baik mengenai izin usaha mikro maupun evaluasi luaran berupa kemajuan pengajuan izin usaha mikro kecil. Hasil dari kegiatan tersebut dianggap efektif dan memberikan dampak positif bagi pihak pelaku UMKM, hal ini bisa dilihat dari segi produk yang sudah memiliki surat izin usaha dan label produk, selain itu Produk UMKM ini sudah menerapkan SSOP dalam proses pembuatannya. Dalam proses promosi sudah dibuatkan akun sosial media dan marketplace untuk memasarkan produk tersebut.

Kata Kunci: Pengembangan, Diversifikasi, Produk olahan, Ikan lele.

1. PENDAHULUAN

Kecamatan Pasean merupakan salah satu yang termasuk wilayah Pengembangan Kawasan Minapolitan Olahan Ikan yang tersebar di Kecamatan Pasean dengan total produksi ikan konsumsi sebesar 12.524,27 ton per tahun, dan menjadi salah satu daerah penyuplai ikan Laut terbesar untuk wilayah Kabupaten Pamekasan, serta memiliki lahan yang sangat potensial untuk budidaya ikan lele. Desa Tlonto Raje merupakan salah satu dari 10

desa yang berada di wilayah Kecamatan Pasean, Kabupaten Pamekasan, Provinsi Jawa Timur, yang terdiri atas 9 Rukun Warga (RW), dan 16 Rukun Tetangga (RT). Pada tahun 2019 penduduk Desa Tlonto Raje berjumlah 24.236 jiwa dengan rincian 11.717 jiwa laki-laki dan 12.519 jiwa perempuan (BPS Kabupaten Pamekasan, 2020). Desa Tlonto Raje memiliki luas wilayah 5,67 km² dan memiliki letak fisik desa yang strategis karena berada di Jalur Pantura.

Lele (*Clarias gariepinus*) merupakan komoditas ikan yang hidup di air tawar dan banyak dikonsumsi masyarakat. *Clarias gariepinus* mudah dikenali karena tubuhnya yang licin, agak pipih memanjang, serta memiliki kumis yang panjang, yang mencuat dari sekitar bagian mulutnya. Budidaya ikan lele telah berkembang menjadi salah satu peluang usaha yang banyak dilakukan masyarakat, karena permintaan ikan lele untuk kebutuhan konsumsi terus meningkat. Budidaya ikan lele terus meningkat akhir-akhir ini, terutama setelah komoditas ini menjadi salah satu komoditas unggulan program minapolitan yang digulirkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan (Ferdiansyah, 2020).

Pemberdayaan masyarakat (community development) dapat menyelaraskan suatu program agar tercipta kesejahteraan masyarakat. Program pemberdayaan ini akan tercipta jika dibangun melalui komunitas masyarakat yang solid dan mandiri, untuk itu diperlukan saling keterkaitan antara pendamping dengan komunitas masyarakat. Kegiatan dilaksanakan dengan cara melakukan transfer pengetahuan, pembinaan, dan pelatihan sehingga tercipta program yang menghasilkan output dan outcome yang optimal (Ferdiansyah, 2020).

Mitra kegiatan program pengabdian kepada masyarakat ini adalah Kelompok Pengolahan Ikan dan Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga Desa Tlonto Raje, Kecamatan Kecamatan Pasean, Kabupaten Pamekasan. Hampir sekitar 90% kegiatan budidaya ikan yang dilakukan pembudidaya ikan lele di Desa Tlonto Raje masih bersifat konvensional, yaitu hanya menggunakan kolam terpal yang pada akhirnya menghasilkan keuntungan yang tidak sepadan jika dibandingkan dengan pemakaian jumlah pakan yang tinggi, dan ongkos produksi yang besar. Selain itu mitra belum maksimal dalam memanfaatkan hasil panen budidaya ikan menjadi produk olahan ikan lele, dan masih adanya ketidaktahuan mitra tentang diversifikasi produk olahan ikan lele. Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra, maka solusi yang ditawarkan adalah membantu mitra dalam pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan ikan lele menjadi produk yang memiliki nilai tambah (value added product) seperti fillet, bakso ikan, dan kerupuk ikan pada kelompok pembudidaya ikan, dan kelompok Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat (SENIAS) 2022 – Universitas Islam Madura

Desa Tlonto Raje yang berdampak pada peningkatan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat.



Gambar 1. Survey Lokasi KKN di Desa TlontoRaje

2. METODE PENGABDIAN

Guna mencapai tujuan kegiatan diversifikasi produk pangan olahan berbasis ikan lele di Desa Tlonto Raje dilakukan melalui beberapa pendekatan, sebagai berikut: (1) melakukan pendekatan yang menekankan keterlibatan masyarakat dalam keseluruhan kegiatan mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi kegiatan, (2) melakukan pemanfaatan teknologi tepat guna berbasis pada ilmu pengetahuan dan teknologi serta kearifan lokal, (3) pendekatan yang melibatkan masyarakat secara langsung sebagai subyek dan obyek pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, (4) pendekatan persuasif yang bersifat himbauan dan dukungan tanpa unsur paksaan terhadap masyarakat untuk berperan aktif dalam kegiatan yang akan dilaksanakan, dan (5) edukatif yaitu pendekatan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan sebagai sarana transfer ilmu pengetahuan dan teknologi sebagai wujud pemberdayaan masyarakat. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi sosialisasi atau penyuluhan, pelatihan dan pendampingan.

2.1. Waktu dan Tempat Pengabdian

Kegiatan Pengabdian dilaksanakan di PKBM Cahaya Bunda dengan alamat Jalan raya Tlontoraja Pasean pamekasan, Selama 1 Bulan Yaitu dari tanggal 6 Agustus- 06 September.

2.2. Metode dan Rancangan Pengabdian

❖ Tahapan Awal

Bersosialisasi tentang pentingnya penerapan SSOP bagi perkembangan produk

UMKM Dan juga Mempraktekkan langsung proses pengolahan ikan lele dengan sistem fillet sesuai SSOP. Pemberian tutorial hendaknya juga disertai dengan pengetahuan yang akan disampaikan terhadap pihak UMKM tentang bagaimana mengoptimalkan pengolahan ikan lele dengan sistem fillet tersebut.

Peralatan dan bahan yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Laptop, LCD, dan layar proyektor yang berguna untuk menampilkan materi pelatihan dalam bentuk bersosialisasi maupun praktek tutorial.
2. Pisau stainless, nampan, sarung tangan, wadah, timbangan, alat vakum, freezer yang berguna untuk proses pembuatan fillet ikan lele.

Adapun strategi pelaksanaan program yaitu: dengan mengkoordinasi dengan mitra, terkait dengan penyusunan jadwal kegiatan, waktu kegiatan, serta tempat kegiatan. Dalam koordinasi awal ini diharapkan dapat dipilih lokasi, hari, dan jam yang tepat sehingga pemberian materi pelatihan bisa maksimal dan tepat sasaran. Dalam Persiapan penyuluhan dan pelatihan. Hal ini yang disiapkan berupa materi yang akan ditampilkan dalam bersosialisasi. Pelaksanaan pelatihan sesi pertama yaitu berupa sosialisasi tentang pentingnya penerapan SSOP pada suatu produk yang akan disampaikan oleh salah satu anggota KKN. Kemudian pelaksanaan pelatihan sesi ke dua yaitu pemberian praktek serta tutorial cara pemfilletan ikan lele yang sudah sesuai dengan SSOP.

❖ Tahapan Pelaksanaan

Strategi pengolahan ikan lele dengan menggunakan sistem fillet sebagaimana ketersediaan bahan baku dan alat-alat yang dibutuhkan dalam proses pengolahan fillet ikan lele serta memberikan panduan bagaimana cara memfillet ikan lele yang baik kepada siswa. Dengan ketersediaan gambar-gambar pendukung yang dibutuhkan seperti foto-foto atau ilustrasi produk, ketersediaan tampilan video yang mampu memvisualisasikan tutorial pemfilletan ikan lele.

❖ Tahapan Monitoring dan Evaluasi

Tahap monitoring dan evaluasi digunakan sebagai sarana untuk mengetahui kemampuan peserta kegiatan mengenai proses produksi yang baik dimulai dari cara memfillet ikan lele yang sesuai SSOP, labeling kemasan, serta promosi

produk dan manfaat yang diterimanya. Evaluasi untuk mengetahui peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat fillet ikan serta labeling kemasan yang dilakukan dengan cara mengevaluasi hasil fillet ikan, serta labeling kemasan produk yang dibuat.

Pasca dilakukan evaluasi terhadap mitra untuk melihat respons dan manfaat dari hasil pelatihan dan bimbingan tersebut serta adanya peningkatan baik pengetahuan maupun keterampilan dari para mitra UMKM. Selain itu juga untuk menilai tingkat pemahaman dan kepuasan dari pelatihan. Evaluasi juga untuk melihat apakah ada dampak dari pemberian pelatihan tersebut dan dapat menciptakan inovasi secara mandiri setelah diberikan pelatihan.

2.3. Pengambilan Sampel

Sampel yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian ini adalah siswa-siswi SMK Maritim Cahaya Bunda.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara geografis Desa Tlontoraja berbatasan dengan pantai laut Jawa sebelah utara, Sebelah Timur berbatasan dengan batu kerbyu, sebelah selatan berbatasan dengan Waru Barat, Sebelah Barat berbatasan dengan Sotaber. Sumber penghasilan utama penduduk pertanian, perternakan, dan nelayan. Tata guna lahan Desa Tlontoraja sebagian besar adalah wilayah pertanian, perternakan, nelayan, industri kecil dan industri sedang. Semua ini merupakan potensi kearah kemajuan yang lebih berarti. Dari tata lahan yang dominan di Desa Tlontoraja berupa pertanian dan nelayan, secara umum Desa ini Termasuk Daerah landai atau dataran rendah.

PKBM Cahaya Bunda merupakan salah satu yayasan yang didirikan oleh Bpk Raheli, S.Pd yang terletak di Desa Tlontoraja, Kecamatan Pasean. PKBM ini merupakan lembaga pemberdayaan kelompok masyarakat dengan memfokuskan ke perikanan. Awal mula didirikannya PKBM ini dikarenakan secara letak geografisnya Desa Tlontoraja ini dekat dengan pantai. Dan sampai saat ini potensi yang ada masih belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat disana, oleh sebab itu bapak Raheli, S.Pd selaku ketua yayasan mendirikan PKBM tersebut dengan harapan generasi muda yang tinggal di sekitar pantai tersebut dapat mengoptimalkan potensi yang ada di

lingkungannya dengan cara belajar mengenai seputar perikanan di PKBM Cahaya Bunda. PKBM Cahaya Bunda sudah bisa memproduksi olahan perikanan, seperti halnya yayasan ini sudah mempunyai produk sendiri yaitu Abon ikan cakalang dan fillet ikan lele. Oleh karena itu kegiatan pengabdian kepada masyarakat di sekolah mitra ini sangat tepat.

Tahap Pertama: Sosialisasi dan Penyuluhan

Dalam memenuhi target capaian hasil pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat, terdapat beberapa kegiatan yang dilaksanakan, yaitu tahap pertama persiapan, diskusi dan serta pengumpulan suatu referensi terkait luaran yang akan dicapai. Pada tahap awal ini dilakukan koordinasi dengan mitra kegiatan, yaitu mitra Smk Maritim Cahaya Bunda. Koordinasi dilakukan untuk mendapatkan gambaran tentang potensi hasil panen budidaya ikan lele, penetapan peserta kegiatan yang diutamakan dari Siswa Siswi kelompok pengolah SMK MARITIM Desa Tlonto Raje. Bentuk partisipasi mitra dalam kegiatan ini adalah mengidentifikasi permasalahan potensi Olahan ikan lele, menyiapkan sarana dan prasarana pelaksanaan program, dan mengikuti penyuluhan dan diskusi tentang diversifikasi produk pangan olahan ikan lele. Pada kegiatan ini juga dilaksanakan sosialisasi mengenai pentingnya melakukan olahan ikan lele menjadi produk pangan frozen food olahan ikan lele, yang dapat dijadikan sebagai produk unggulan desa yang memiliki dampak terhadap peningkatan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat. Kegiatan dirancang dalam bentuk presentasi dan penjelasan materi dalam bentuk ceramah, diskusi dan tanya jawab.



Gambar 2. Kegiatan koordinasi dengan Mitra

Tahap Kedua: Pelatihan

Kegiatan diversifikasi produk olahan ikan lele, diawali dengan melakukan persiapan penyediaan peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan. Kegiatan diversifikasi produk olahan ikan lele menjadi fillet ikan lele. Penerapan diversifikasi produk olahan tersebut diperlihatkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Diversifikasi produk olahan lele

Kegiatan pelatihan pengolahan ikan lele menjadi produk olahan lele dilaksanakan di SMK Maritim Cahaya Bunda Desa Tlonto Raje, yang diikuti oleh anggota Siswa Siswi sekitar 20 orang. Pelaksanaan pelatihan yang dilaksanakan pada masa Pasca Covid 19 dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan. Pelatihan dan praktek pengolahan produk pangan berbasis ikan lele terdiri atas beberapa tahapan mulai persiapan bahan utama dan bahan penunjang seperti pengambilan daging ikan, penyiapan dan Kemasan.



Gambar 4. Pemberian materi SSOP Olahan Fillet Ikan Lele

Pelatihan dan praktek diversifikasi produk pangan olahan ikan lele dilakukan dengan pendekatan demonstrasi, dengan tujuan memberikan pengetahuan, pemahaman dan ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pangan olahan berbasis ikan lele, seperti nugget ikan lele, bakso ikan, dan kerupuk ikan lele (Ferdiansyah, 2020). Penganekaragaman jenis produk olahan hasil budidaya ikan, dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan faktor-faktor mutu dan gizi, hal tersebut sangat penting bagi peningkatan konsumsi produk

olahan ikan, baik dari segi kualitas maupun kuantitas (Ferdiansyah, 2020).



Gambar 5. Praktek Fillet Olahan ikan Lele

Tahap Ketiga: Pendampingan

Setelah tahap pelatihan disampaikan, selanjutnya dilaksanakan program pendampingan kepada mitra, pendampingan diperlukan untuk keberlanjutan program diversifikasi produk olahan ikan lele untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan memenuhi persyaratan gizi. Luaran dari diversifikasi produk olahan ini adalah tahapan pengembangan produk yang sudah diolah pada proses pelatihan, sehingga mitra mampu mengembangkan produk olahan berbasis ikan lele secara mandiri dan berkelanjutan. Evaluasi pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat dilakukan setelah terselesaikannya semua program kegiatan, hasil dari evaluasi ini sebagai cara untuk melihat respon dan mendapatkan masukan dari mitra. Hasil evaluasi yang diperoleh melalui pengamatan terhadap kegiatan yang telah dilakukan terhadap pengetahuan dan ketrampilan peserta tentang pengolahan hasil budidaya ikan lele menjadi produk olahan ikan seperti fillet ikan lele, menunjukkan peningkatan dengan ketercapaian sekitar 70% dari sebelumnya, dimana lele bisa lebih tahan lama dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian kepada masyarakat ini dapat memberikan manfaat bagi mitra dalam pemanfaatan potensi hasil budidaya dan pengembangan produk olahan ikan lele berbasis masyarakat. Sosialisasi dan pelatihan diversifikasi produk pangan olahan ikan lele yang telah diikuti peserta, diharapkan dapat dikembangkan sebagai salah satu strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat, sehingga mampu mendorong peningkatan kemandirian

dan kesejahteraan ekonomi masyarakat serta membantu ketahanan pangan.

PKBM Cahaya Bunda merupakan salah satu yayasan yang didirikan oleh Bpk Raheli.S.Pd yang terletak di Desa Tlontoraja, Kecamatan Pasean. PKBM ini merupakan lembaga pemberdayaan kelompok masyarakat dengan memfokuskan ke perikanan. Awal mula didirikannya PKBM ini dikarenakan secara letak geografisnya Desa Tlontoraja ini dekat dengan pantai. Dan sampai saat ini potensi yang ada masih belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat disana, oleh sebab itu bapak Raheli,S.Pd selaku ketua yayasan mendirikan PKBM tersebut dengan harapan generasi muda yang tinggal di sekitar pantai tersebut dapat mengoptimalkan potensi yang ada di lingkungannya dengan cara belajar mengenai seputar perikanan di PKBM Cahaya Bunda. PKBM Cahaya Bunda sudah bisa memproduksi olahan perikanan, seperti halnya yayasan ini sudah mempunyai produk sendiri yaitu Abon ikan cakalang dan fillet ikan lele. Oleh karena itu kegiatan pengabdian kepada masyarakat di sekolah mitra ini sangat tepat

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Disampaikan ucapan terima kasih kepada SMK MARITIM Desa Tlonto Raje selaku mitra yang telah bekerjasama dalam kegiatan program pengabdian kepada masyarakat ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Universitas Islam Madura melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat atas pendanaan yang diberikan dengan sumber pendanaan selain Pendanaan KKN 2022.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Amar, M.I., Nashir, A. K., dan Martana, B. (2021). Diseminasi Teknologi Filtrasi Air Kolam Budidaya Ikan dan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Berbasis Ikan Lele di Desa Tlonto Raje Kecamatan Gunung. Sindur Kabupaten Bogor. *Journal Community Empowerment*, 6 (2), 112-118.
- Badan Pusat Statistik, Kabupaten Pamekasan. (2020). Kecamatan Kecamatan Pasean Dalam Angka. BPS Kabupaten Pamekasan.
- Sugiono, S. U., & Ferdiansyah, D. U. (2019). Fucoidan's conventional and hydrothermal alginate extraction biorefinery: Effect of the extraction of alkaline treatment towards

Doni Ferdiansyah, Shulfiatus Zannuba, Alvin Taufiky, Emrin Khoiriyah, Moh Firdaus, Nanik Musyarrofah. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Produk Perikanan Olahan Ikan Lele Fillet Di Desa Tlontoraje, Kecamatan Pasean, Kabupaten Pamekasan

alginate's intrinsic viscosity of brown algae of *Sargassum cristaefolium*. Food Science and Technology, 2(2).

Sugiono, S., & Ferdiansyah, D. (2019). Fucoidan's conventional and hydrothermal alginate extraction biorefinery: Effect of the extraction of alkaline treatment towards alginate's intrinsic viscosity of brown algae of *Sargassum cristaefolium*. Food Science and Technology, 2(2).

Ferdiansyah, D. D., Hidayat, M. T., & Jailani, A. Q. (2019). Fishermen's Perception of Shark Conservation Sustainable and Its Effect on Shark Catching: A Case Study on Madura Island. Journal of Aquaculture Development and Environment, 2(1), 38-44.