

Sosialisasi Dan Pelatihan Pengolahan Ikan Lele (Stik Lele) Kepada Ibu-Ibu PKK Di Desa Karangmalang Kecamatan Karangsembung

Laeli Fitrah¹, Armala¹, Mohammad Irwan¹, Widya Qorani Assiria¹, Farhan Mohammad Akbar¹

¹Universitas Nahdlatul Ulama Cirebon

*armalamuaz@gmail.com,

No. Hp: 082115414266

Abstrak:

Wilayah Desa Karangmalang Kecamatan Karangsembung memiliki potensi pengembangan ikan didarat, diantaranya budidaya ikan lele dan selama ini sukses dalam membudidayakan ikan lele. Tingginya produksi budidaya ikan lele di Desa Karangmalang, selama ini belum dibarengi dengan munculnya produk olahan makanan dari ikan lele. Kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan pembuatan Stik Lele dilakukan kepada ibu-ibu PKK Desa Karangmalang Kecamatan Karangsembung. Tujuan dan manfaat dalam kegiatan pengabdian ini adalah 1). Memberikan pengetahuan yang menunjang kemampuan ibu-ibu PKK dalam keterampilan pengolahan dan pengembangan produk Ikan lele. 2). Untuk membantu meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan keluarga dan masyarakat melalui home industry pembuatan Stik Lele. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian adalah 1). Tahap Observasi adalah tahap pengumpulan data memahami kondisi dan potensi lokasi yang akan dijadikan tempat kegiatan, serta mengidentifikasi berbagai faktor yang bisa mempengaruhi keberhasilan kegiatan. 2). Tahap Sosialisasi adalah memberikan pemahaman maksud dan tujuan kegiatan yang akan dilaksanakan serta memberikan materi. Dan menjelaskan tentang produk olahan (Stik Lele). 3). Tahap Pelatihan adalah memberikan praktek pelatihan langsung dengan menggunakan tutorial cara pembuatan produk olahan yaitu Stik Lele. Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah peningkatan pengetahuan dan kemampuan dari ibu-ibu anggota PKK Desa Karangmalang Kecamatan Karangsembung dalam mengolah ikan lele menjadi Stik Lele.

Kata Kunci : Sosialisasi, Pelatihan, Stik Lele

Abstract:

Karangmalang Village, Karangsembung Sub-District has the potential for land-based fish development, including catfish farming and has been successful in cultivating catfish. The high production of catfish farming in Karangmalang village has not been accompanied by the emergence of processed food products from Catfish. Community service activities in the form of socialization and training on making Catfish sticks were carried out to PKK mothers in Karangmalang Village, Karangsembung District. The purpose and benefits of this service activity are 1). Provide knowledge that supports the ability of PKK mothers in processing skills and catfish product development. 2). To help improve the economy and welfare of families and communities through home industry Catfish sticks. The methods used in the service activities are 1). The observation stage is the stage of data collection to understand the conditions and potential locations that will be used as a place of activity, as well as identify various factors that can affect the success of the activity. 2). The socialization stage is to provide an understanding of the purpose and objectives of the activities to be carried out and provide material. And explain about processed products (Catfish sticks). 3). The training phase is to provide direct training practices using tutorials on how to make processed products, namely Catfish sticks. The result of this service activity is an increase in the knowledge and ability of the mothers of PKK members in Karangmalang Village, Karangsembung Sub-District in processing catfish into catfish sticks.

Key words: Socialization, Training, Catfish Sticks



PENDAHULUAN

Ikan Lele atau *Clarias sp.*, adalah suatu keluarga ikan hidup di air tawar. Lele mudah dikenali karena tubuhnya yang licin, agak pipih memanjang, serta memiliki dua kumis yang panjang, yang mencuat dari sekitar bagian mulutnya. Ikan ini banyak dikonsumsi karena rasanya yang enak jika dimasak dan biasanya digoreng atau dibakar. Keunggulan-keunggulan yang dimiliki ikan lele membuat ikan ini dipilih cukup banyak orang untuk dibudidayakan. Wilayah Desa Karangmalang Kecamatan Karangsembung memiliki potensi pengembangan ikan darat, diantaranya budidaya ikan lele dan selama ini sukses dalam membudidayakan ikan lele.

Tingginya produksi budidaya ikan lele di Desa Karangmalang, selama ini belum dibarengi dengan munculnya produk olahan makanan dari ikan lele. Dan selama ini kelimpahan ikan lele hanya dijual dalam keadaan segar, yang nilai value harga jualnya masih terhitung rendah. Pengolahan ikan lele menjadi salah satu kegiatan yang memiliki potensi besar untuk meningkatkan perekonomian rumah tangga. Ikan lele tidak hanya mudah dibudidayakan, tetapi juga memiliki nilai gizi yang tinggi dan dapat diolah menjadi berbagai jenis produk pangan yang bernilai ekonomis.

Produk olahan makanan dari ikan lele, yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomis adalah olahan Stik Lele. Olahan Stik Lele merupakan salah satu kreasi cemilan yang gurih dan renyah yang memakai bahan baku menggunakan daging ikan lele dan berbagai bumbu masakan yang telah disesuaikan dan dimodifikasi berdasarkan komposisi rasa dan tekstur dari daging ikan lele. Metode dan proses pengolahan Stik Lele, pada dasarnya sama dengan metode dan teknik pengolahan stik pada umumnya, yang membedakan hanya bahan bakunya saja.

Oleh karena itu, dalam rangka memberdayakan masyarakat, khususnya ibu-ibu anggota PKK, sosialisasi dan pelatihan ini diadakan dengan tujuan memberikan pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah ikan lele secara optimal. Dan menjadi langkah awal bagi ibu-ibu anggota PKK dalam mengembangkan usaha yang berkelanjutan serta turut berkontribusi dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga dan masyarakat sekitar.

METODE

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan beberapa tahapan yang meliputi tahap observasi lapangan, tahap sosialisasi dan tahap pelatihan sebagaimana yang diperlihatkan pada gambar 1. (Angraini, Nike, dan Halim, 2021)



Gambar 1. Bagian Tahapan Metode Kegiatan.

Kegiatan ini dilaksanakan di Blok Puhun dan Aula kantor Desa Karangmalang, Kecamatan Karangsembung. Pada tanggal 25 Agustus 2024 dan tanggal 12 September 2024. Dengan sasaran mitra adalah para ibu-ibu anggota PKK dan mahasiswa Universitas Nahdlatul Ulama Cirebon. Bahan dan alat dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, dibagi menjadi dua kategori, yaitu peralatan primer yang mencakup bahan baku pangan utama, diantaranya ikan lele, tepung terigu, tepung beras, margarin, royco, bawang putih bubuk, ketumbar bubuk, telur, dan santan. Sedangkan peralatan sekunder, mencakup perlengkapan memasak, yaitu : kompor gas, wajan, baskom, nampan, timbangan, pisau dan mesin pengiris adonan.

Kelayakan usaha artinya penelitian yang dilakukan secara mendalam bertujuan untuk menentukan apakah usaha yang dijalankan akan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang akan dikeluarkan. Dengan kata lain, kelayakan usaha dapat berarti bahwa usaha yang dijalankan akan memberikan keuntungan finansial dan nonfinansial sesuai dengan tujuan yang diinginkan. (Arnold, Nainggolan, dan Damanik, 2020). Secara sederhana kelayakan usaha dapat diperkirakan dengan menghitung BEP (*break event point*). (Agustin, Wahyu, dan Sipahutar, 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Tahap Observasi Lokasi

Tahap observasi lokasi merupakan langkah awal yang sangat penting dalam berbagai kegiatan atau proyek, termasuk dalam sosialisasi dan pelatihan. Tujuan utama dari tahap ini adalah memahami kondisi dan potensi lokasi yang akan dijadikan tempat kegiatan, serta mengidentifikasi berbagai faktor yang bisa mempengaruhi keberhasilan kegiatan tersebut. Dengan melakukan observasi lokasi kita dapat menyusun strategi yang lebih tepat dan efisien, serta memastikan pelatihan dan kegiatan yang direncanakan sesuai dengan kondisi dan kebutuhan setempat. Kegiatan pemberdayaan berbasis perempuan dengan tim mitra sasaran adalah ibu-ibu anggota PKK. Secara spesifik kegiatan pemberdayaan yang dilakukan adalah dengan melakukan pengolahan ikan lele (Stik Lele).



Gambar 2. Observasi Lokasi

B. Tahap Sosialisasi

Tahapan sosialisasi adalah proses yang bertujuan untuk memberikan pemahaman dan informasi kepada masyarakat atau kelompok tertentu mengenai suatu program, kegiatan, atau perubahan yang akan dilakukan. Tahapan sosialisasi dilakukan dengan terlebih dahulu meminta izin kepada ketua RT Blok Puhun untuk menyelenggarakan kegiatan. Setelah kita mendapatkan

izin, maka kemudian sosialisasi dilakukan, dengan memberikan pemahaman maksud dan tujuan kegiatan yang akan dilaksanakan serta memberikan materi. Dan menjelaskan tentang produk olahan ikan lele (Stik Lele).

Pada tahap ini respon positif diberikan oleh para ibu-ibu anggota PKK, mereka secara langsung menyatakan kesiapannya untuk mengikuti pelatihan pembuatan Stik Lele pada pertemuan berikutnya melalui sesi pelatihan dan tutorial yang akan dipandu langsung oleh tim pelaksana.



Gambar 3. Sosialisasi Stik Lele Kepada Anggota PKK

C. Tahap Pelatihan

Tahap pelatihan adalah langkah-langkah yang dirancang secara sistematis untuk memastikan pelatihan berjalan dengan efektif dan mencapai tujuan yang diinginkan. Pada tahap ini, tim pelaksana memberikan praktek pelatihan langsung dengan menggunakan tutorial cara pembuatan produk olahan yaitu Stik Lele, dihadapan para ibu-ibu anggota PKK Desa Karangmalang, Kecamatan Karangsembung. Dalam pelaksanaan pembuatan produk olahan Stik Lele, tim terlebih dahulu menjelaskan prosedur utama pembuatan Stik Lele, yaitu dengan terlebih dahulu menjelaskan komposisi bahan baku utama serta tahapan pembuatan.



Gambar 4. Pelatihan Pengolahan Ikan Lele (Stik Lele)

D. Analisis Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha adalah analisis kelayakan dan potensi keberhasilan usaha bisnis yang diusulkan atau yang sudah ada. Analisis kelayakan adalah evaluasi terhadap potensi permintaan pasar, kelayakan operasional dan keuangan, persaingan, dan faktor lain yang dapat mempengaruhi keberhasilan bisnis. Tujuan dari analisis ini adalah untuk menentukan apakah ide bisnis layak untuk direalisasikan untuk membantu pengusaha membuat keputusan yang tepat tentang kelangsungan usaha.

Resep Stik Lele

Bahan-Bahan :

300 Gram Fillet Ikan Lele
250 Gram Tepung Terigu
50 Gram Tepung Beras
1 Butir Telur
1 Bungkus Royco
3 Gram Bawang Putih Bubuk
7 Gram Ketumbar Bubuk
50 Gram Margarin
30 Ml Santan Kelapa
Minyak Secukupnya

Cara Membuat :

1. Haluskan fillet ikan lele
2. Campurkan ikan dengan semua bahan. Uleni adonan hingga kalis.
3. Setelah adonan kalis, pipihkan adonan sesuai keinginan dan potong-potong stik.
4. Panaskan minyak dan goreng stik lele hingga keemasan.

1. Biaya Produksi

Bahan Baku	Harga
Fillet Ikan Lele	Rp. 10.500
Tepung Terigu	Rp. 2.500
Tepung Beras	Rp. 600
Telur	Rp. 2.500
Royco	Rp. 500
Bawang Putih Bubuk	Rp. 300
Ketumbar Bubuk	Rp. 350
Margarin	Rp. 1.500
Santan	Rp. 1.750
Minyak Goreng	Rp. 2.000
Total Biaya Bahan Baku Produksi	Rp. 22.500

2. Biaya Lainnya

Gas dan Listrik	Rp. 5.000
Plastik Kemasan (5 Bungkus)	Rp. 1.000
Total Biaya Lainnya	Rp. 6.000

3. Total Biaya Produksi

$$\begin{aligned} \text{Total Biaya Produksi} &= \text{Biaya Bahan Baku} + \text{Biaya Lainnya} \\ &= \text{Rp. 22.500} + \text{Rp. 6.000} \\ &= \text{Rp. 28.500} \end{aligned}$$

4. Harga Jual

$$\text{Harga Jual Peremasan Rp. 10.000} \times 5 \text{ Bungkus} = \text{Rp. 50.000}$$

5. Potensi Pendapatan dan Keuntungan

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan} &= \text{Pendapatan} - \text{Biaya Produksi} \\ &= \text{Rp. 50.000} - \text{Rp. 28.500} \\ &= \text{Rp. 21.500 per produksi} \end{aligned}$$

6. Break – Even Point (BEP)

Biaya Investasi Awal

Etalase Kecil	Rp. 925.000
Kompor	Rp. 200.000
Tabung Gas	Rp. 200.000
Mesin Pengiris Adonan	Rp. 250.000
Pisau	Rp. 50.000
Timbangan	Rp. 200.000
Wajan	Rp. 100.000
Nampan	Rp. 50.000
Baskom	Rp. 25.000
Total Biaya Investasi Awal	Rp. 2.000.000

$$\begin{aligned} \text{BEP} &= \text{Total Investasi} / \text{Keuntungan} \\ &= \text{Rp. 2.000.000} / \text{Rp. 215.000} \\ &= 9 - 10 \text{ hari produksi BEP tercapai} \end{aligned}$$

7. Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran melalui distribusi local seperti jual dipasar lokal, warung atau gerai makanan. Dan penjualan online dengan memanfaatkan platform media sosial, marketplace dan aplikasi pesan antar untuk memperluas pasar.

8. Prospek Usaha

Produk stik lele menawarkan prospek yang baik, karena ikan lele adalah bahan yang terjangkau dan kaya akan gizi. Dengan strategi pemasaran yang tepat dan kualitas produk yang terjaga, usaha ini akan berkembang.



Gambar 5. Hasil Produk Stik Lele

KESIMPULAN

Wilayah Desa Karangmalang Kecamatan Karangsembung memiliki potensi pengembangan budidaya ikan lele dan selama ini sukses dalam membudidayakan ikan lele. Pengolahan ikan lele menjadi salah satu kegiatan yang memiliki potensi besar untuk meningkatkan perekonomian rumah tangga. Kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan pembuatan Stik Lele dilakukan kepada ibu-ibu PKK Desa Karangmalang Kecamatan Karangsembung, berdasarkan hasil analisis kelayakan usaha diatas, usaha Stik Lele memiliki kelayakan yang baik dari berbagai aspek. Dengan BEP yang relatif cepat dan proyeksi keuntungan yang stabil, usaha ini dapat berkembang dan menjadi sumber penghasilan yang menguntungkan jika dikelola dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Agisyaputri, E., Nadhirah, N., & Saripah, I. (2023). Identifikasi fenomena perilaku bullying Agustin, Iqfani Wahyu, and Yuliati H Sipahutar. 2022. "Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*)."
In Prosiding Simposium Nasional IX Kelautan dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 4 Juni 2022 115: 115–26.
- Angraini, Nike, and Dan Bobby Halim. 2021. "Sosialisasi Dan Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Lele Serta Kerupuk Tulang Lele Melalui Metode Zero Waste Pada Komunitas Ibu-Ibu Rumah Tangga Rt 23, Kecamatan Talang Keramat, Kabupaten Banyuasin, Sumatera Selatan." *Jurnal Dinamika Pengabdian* 6(2): 247–56.
- Arnold, Putri Wahyuni, Nainggolan, Pinondang, dan Damanik, Darwin. 2020. "Analisis Kelayakan Usaha Dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe Di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari." *Jurnal Ekuilnomi* 2(1): 29–39. doi:10.36985/ekuilnomi.v2i1.349.
- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Arfianto, A. E. W., & Balahmar, A. R. U. (2014). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembangunan Ekonomi Desa. *JKMP (Jurnal Kebijakan dan Manajemen Publik)*, 2(1), 53-66.
- Astawan, M. 2004. Ikan yang Sedap dan Bergizi. Tiga Serangkai. Solo.
- Puspitasari, D. C. (2015). Wirausaha Muda Membangun Desa: Dinamika Partisipasi Pembangunan Desa. *Jurnal Studi Pemuda*, 4(2), 330-341.
- Riniwati, H. 2011. Strategi Pemasaran Produk Perikanan dan Kelautan.

Suryaningrum, D., Muljanah,I., Suryanti, Irianto,HE. dan Murniyanti.2012. Diversifikasi Pengolahan Catfish sebagai Aneka Makanan Ringan untuk Pengembangan Usaha Kecil Menengah.