PENGOLAHAN PRODUK ABON IKAN LELE UNTUK PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT DESA PENEN KECAMATAN SIBIRU-BIRU KABUBATEN DELI SERDANG SUMUT.

Miranti, Mahyu Danil, Muhammad Nuh, Susan Novrini, Wan Bahroni Jiwar Barus, Apriawati.

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian UISU

Keyword : shredded catfish, floss, catfish, Penen village

Abstrak

Abon catfish product is a very promising business to increase people's income in Penen Village, Kec. Sibiru-Blue North Sumatra. This shredded catfish business will help meet the high demand for fish in the market, creating opportunities for entrepreneurship in the fish farming sector. The stable catfish market has made catfish farming in demand. Catfish which is easy to develop is one of the supporting factors for the progress of catfish cultivation, and the level of catfish resistance to good weather changes supports the rapid development and convenience of farmers to make catfish farming the right choice for business. This community service aims to conduct a business feasibility study on the enlargement of catfish farms for the Penen Village community in terms of aspects related to the feasibility study. This feasibility study is expected to be able to find out the amount of investment funds needed, the existing market, and what obstacles may occur in the process of establishing this type of catfish processed business.

Pendahuluan

Bagi masyarakat kita, abon bukan merupakan produk yang tak asing. Abon dapat diperoleh di pasar atau di toko-toko yang menjual bahan pangan. Abon dapat merupakan jenis lauk pauk kering berbentuk khas dengan bahan baku pokok berupa daging atau ikan. Pengolahan abon dilakukan dengan cara direbus, dicabik-cabik, dibumbui, digoreng, dipres. Bahan campuran abon dapat menggunakan bahan nabati, misalnya keluwih atau jantung pisang [1].

Ikan lele dumbo mengandung kadar air 78,5 gram, kalori 90 gram, protein 18,7 gram, lemak 1,1 gram, Kalsium (Ca) 15 gram, Phosphor (P) 260 gram, Zat besi (Fe) 2 gram, Natrium 150 gram, Thiamin 0,10 gram, Riboflavin 0,05 gram, Niashin 2,0 gram per 100 gram. Sehingga lele mengandung protein yang tinggi dan zat penguat tulang (kalsium) yang baik untuk makanan anak balita. Selain itu lele juga mengandung mineral lain yang penting pula untuk kesehatan tubuh. Lele yang memiliki nama ilmiah Clarias sp ini perkembangan produksinya secara nasional sangat baik. Selama lima tahun terakhir produksi lele terus meningkat [2].

Banyak jenis ikan air tawar yang baik bagi tubuh untuk dikonsumsi. Salah satunya adalah ikan lele. Ikan lele merupakan salah satu hasil perikanan budidaya yang menempati urutan teratas dalam jumlah produksi yang dihasilkan (Wijaya et al. 2014). Walaupun demikian, masih ada beberapa orang yang enggan untuk mengonsumsi ikan lele karena baunya yang amis ataupun bentuknya yang sedikit menyeramkan. Hal ini menguji kreativitas produsen pangan dalam memberikan metode pengolahan ikan lele alternatif yang dapat mengurangi kelemahan ikan lele. Salah satu pengolahan ikan lele yang mudah dilakukan adalah abon ikan lele. Abon ikan lele dipilih karena menurut [3]. Penggunaan ikan ekonomis rendah dalam pembuatan abon ikan dimaksudkan menjadi alternatif karena produksi bahan baku berlimpah, meningkatkan harga jual bahan baku, dan menjadi alternatif bahan baku pembuatan abon ikan. Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, atau olahan ikan yang diberi bumbu. Abon diolah dengan cara perebusan, penggorengan, pengepresan atau pemisahan minyak. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, dan memiliki daya awet yang relatif lama [4]. Penggunaan ikan lele dalam pembuatan abon dilakukan dengan melihat tingginya produksi ikan lele di Indonesia, yang belum dibarengi dengan 4 pengolahan pangan yang tepat. Seperti diketahui di pasaran

Indonesia ikan lele lebih sering dikonsumsi langsung dengan cara digoreng (seperti pembuatan pecel lele). Padahal Ikan lele memiliki nilai biologis mencapai 90 persen dan mudah dicerna karena jaringan pengikatnya yang sedikit. [5].

Abon merupakan salah satu produk makanan yang dapat bertahan lama dan juga memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi namun juga memiliki tingkat kolesterol yang rendah. Abon juga sudah banyak dikenal oleh masyarakat luas. Awalnya abon diproduksi dari daging sapi namun pada saat ini sudah abon divariasukan dengan berbagai bahan baku laiinya seperti daging ayam dan ikan. Salah satunya adalah ikan lele yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan abon. Abon ikan lele dapat dikonsumsi langsung sebagai cemilan maupun sebagai lauk makan nasi.

Formula pada pembuatan abon dapat menentukan aroma, cita rasa dan daya awet dari abon yang dihasilkan. Bahan-bahan yang menentukan aroma pada pembuatan abon yaitu bawang merah, bawang putih, jahe, serai, dan daun salam. 4 Aroma yang dihasilkan dipengaruhi oleh bumbu-bumbu yang memiliki minyak atsiri yang mudah menguap pada suhu ruang sehingga pada saat diolah akan mengeluarkan aroma yang khas. Rempah-rempah yang digunakan sebagai bumbu diutamakan mengandung cukup oleoresin dan minyak atsiri, karena kedua komponen ini menimbulkan cita rasa dan aroma yang khas pada produk abon. Bahan yang menentukan rasa pada pembuatan abon yaitu gula dan garam. Sedangkan bahan yang menentukan daya awet pada pembuatan abon yaitu jahe dan serai [6].

Ikan lele merupakan jenis ikan unggulan dalam dunia budidaya ikan air tawar, dikarenakan permintaan pasar ikan lele yang tidak pernah sepi dan cara pembudidayaan yang terbilang mudah. Ikan lele juga kerap dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat Indonesia, karena itu tidak sedikit masyarakat mengolah ikan lele dengan berbagai cara. Lalu seiring dengan waktu inovasi produk olahan ikan lele semakin banyak ditemukan dipasaran, salah satunya adalah abon ikan lele. Serat daging ikan lele yang liat membuatnya mudah diolah menjadi panganan abon. Produksi ikan lele yang besar ini mendorong munculnya inovasi pengolahan lele yang dilakukan oleh beberapa Usaha Kecil dan Menengah (UKM).

Permasalahaan :

Potensi pembuatan abon ikan lele sangat baik untuk dikembangkan, target pasar masih terbentang luas, dan didukung dengan ketersediaan bahan baku yang mudah dan daya beli masyarakat terjangkau. Di sisi lain proses pembuatannya yang relatif mudah, dan memiliki kandungan gizi yang tidak kalah dengan daging lain, tetapi kendalanya bahwa tampilan produk abon ikan lele masih tampak kurang menarik (berminyak) sebagai solusinya dicari waktu penggorengan yang tepat sehingga memperbaiki tampilan produk, sekaligus dapat menjadikan abon sebagai makanan yang sehat dengan kandungan gizi yang tepat.
Peluang usaha bisnis abon lele sangat terbuka bagi yang berminat mendirikan usaha baik untuk usaha sampingan maupun usaha rumahan. Ikan lele yang bisa di jadikan bahan baku pembuatan abon adalah ikan lele dalam kondisi segar, warna dagingnya cerah, dagingnya terasa kenyal, dan tidak berbau busuk. Ciri fisik ikan lele mempunyai daging yang tebal, memiliki serat kasar dan tidak mengandung banyak duri. Ikan lele juga dapat diternak sepanjang tahun, sehingga untuk bahan baku pembuatan abon dapat diperoleh dengan mudah. Harganya juga relatif murah dibandingkan dengan harga ikan yang lain.
Masyarakat banyak yang belum menyadari akan tingginya nilai ekonomis yang dihasilkan ikan lele. Hampir semua bagian dari ikan lele ini dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomi dari hasil-hasil produksinya.

Metodologi

Pelaksanaan Pengabdian:

1. Pelaksanaan Pengabian pada tanggal 21-22 November 2021 dari Prodi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Islam Sumatera Utara, personal terdiri dari mahasiswa, Pegawai dan Dosen.
2. Lokasi/Tempat Pengabdian di Balai Desa Penen.

Aspek Pengabdian:

1. Peningkatan pendapatan masyarakat desa Penen kec. Sibiru-Biru
2. Proses Produksi-Pengolahan Abon ikan lele dan Distribusi – Pasar

Metode Pengabdian

1. Tahap Identifikasi Pada tahap ini, kami melakukan pengamatan dengan turun langsung ke Desa Penen Kec.Sibiru-Biru, hasil dari pengamatan yang kami peroleh bahwasanya masyarakat banyak yang memilii kolam ikan tawar yaitu ikan lele. Pada tahap ini kami juga menemukan bahwasanya jumlah hasil panen yang diperoleh masyarakat cukup banyak sehingga ikan lele menjadi melimpah.
2. Tahap Pembuatan produk Pada tahap ini, kami melakukan proses pengolahan ikan lele menjadi produk abon, yang diharapkan bisa memperpanjang masa simpan, memiliki rasa yang enak dan juga bisa langsung dikonsumsi, selain itu masyarakat juga bisa menampah pendapatan mereka dengan memproduksi dan menjual abon ikan lele.

Metode kegiatan dilakukan dengan pemaparan teori dan pengarahan kepada warga setempat khususnya masyarakat dan ibu rumah tangga, diskusi dilaksanakan dengan cara persentase yang dilakukan dikantor balai desa Penen. Tujuan dilakukannya persentase ini adalah agar lebih mudah difahami oleh seluruh warga yang datang. Masalah yang disampaikan dalam metode ini seperti :
- Membicarakan tentang peluang bisnis abon ikan lele
- Memperkenalkan teknik pengolahan abon ikan lele
- Membahas dan menghitung bersama potensial ekonomi pendapatan abon ikan lele
- Membahas permasalahan warga dalam peningkatan pendapatan rumah tangga.

Hasil dan Pembahasan

Masyarakat desa Penen memutuskan untuk mengolah daging ikan lele menjadi sesuatu yang lebih bernilai dan mampu membantu masyarakat ini dalam meningkatkan penghasilan dan kesejahteraan mereka dimasa pandemic saat ini. Setelah melalui berbagai pertimbangan maka diputuskanlah untuk mengolah daging ikan lele menjad Abon Lele. Selain dari itu, usaha untuk mengolah daging ikan lele menjadi abon adalah untuk mengurangi kebosanan masyarakat terhadap olahan ikan lele yang selama ini hanya di goreng dan dibakar. Daging ikan lele mengandung sejumlah protein yang cukup tinggi dibandingkan

dengan ikan-ikan tawar lainnya. Kandungan protein yang ada didaging ikan lele terdiri dari lemak sebesar 1,1 gram/100 gram, protein sebesar 18,7 gram/100 gram; vitamin B1 sebesar 0,1 mg dan vitamin B2 sebesar 0,05 mg; fosfor sebesar 260 gram/100 gram; serta omega 3. Secara umum semua ikan adalah sama, yaitu merupakan sumber asma lemak omega seperti asam lemak dengan ikatan rangkap pada posisi karbon.

Proses pembuatan abon ikan lele

Bahan-bahan dan bumbu yang diperlukan untuk pembuatan Abon Ikan Lele:

1. ikan lele
2. jeruk nipis
3. minyak goreng

Bumbu Halus:

4. bawang merah
5. bawang putih
6. cabai merah kriting
7. jahe
8. kunyit
9. kemiri
10. lengkuas
11. ketumbar
12. lada
13. garam

Bahan pelengkap:

14. Siapkan serai
15. Ambil daun jeruk
16. Siapkan daun salam

Langkah-langkah membuat Abon Ikan Lele:

1. Bersih lele, keluarkan isi perutnya. Lalu beri perasan jeruk nipis. Diamkan selama 15 menit. Setelah 15 menit bersihkan kembali dengan air mengalir.
2. Siapkan panci untuk mengukus. Lalu kukus ikan lele kurang lebih 15 menit. Beri sedikit daun jeruk.
3. Sambil menunggu ikan lele matang. Haluskan semua bumbu halus.
4. Setelah ikan lele matang. Angkat, diamkan sejenak hingga agak dingin. Lalu buang kulit ikan. Setelah itu ambil daging ikan lele, dan buang tulangnya. Perhatikan jangan sampai ada tulang ikan yang ikut terambil. Setelah itu hancurkan daging dengan garpu.
5. Panaskan minyak goreng. Tumis bumbu halus hingga harum. Kemudian masukkan bahan pelengkap. Terakhir masukkan ikan lele yang sudah dihancurkan.
6. Aduk-aduk hingga berubah warna kecoklatan. Setelah matang. Angkat, tiriskan minyak sampai benar-benar kering.
7. Setelah matang abon dimasukkan ke mesin peniris minyak untuk menghasilkan abon yang bebas minyak.
8. Abon ikan lele siap dihidangkan.

Kesimpulan

Pemanfaatan ikan lele menjadi abon secara optimal mampu meningkatkan perekonomian maupun pendapatan masyarakat desa Penen. Pengenalan produk abon kepada masyarakat juga agar masyarakat mampu membuat inovasi-inovasi yang lebih baru, pembuatan produk abon lebih mudah dilakukan oleh masyarakat dengan alat yang memadai. Praktik pembuatan abon dengan masyarakat dimaksudkan agar masyarakat megetahui secara langsung dengan cara turun lapangan, dikarenakan menggunakan praktik akan lebih mudah diingat proses pembuatannya oleh masyarakat Desa Penen.

Referensi

[1] Fachruddin, L., (1997), “Membuat Aneka Abon”. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

[2] Apriyana. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan lele (Clarias sp) dalam Pembuatan Cilok Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptiknya. Jurusan ilmu kesehtan masyarakat. Fakultas Ilmu Keolahragaan. Universitas Negeri Semarang. Indonesia.

[3] Aditya HP, Herpandi, Lestari S. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan sensoris abon ikan dari berbagain ikan ekonomis rendah. FishtecH-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 5(1): 61-72.

[4] 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(3): 244-254

[5] Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan pengawetan ikan. Jakarta: Bumi Aksara

[6] Jasila, 2015. Pembuatan abon ikan patin. Program Studi Pengolahan Hasil Perikanan, Akademi Perikanan Ibrahimy.