https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/CITAKARYA

E ISSN : 2986-5603

Jurnal Pengabdian Masyarakat

PENINGKATAN KREATIVITAS PRODUK OLAHAN IKAN LELE MENJADI CRACKERS LELE DI DESA KRAJAN – WATUALANG KABUPATEN NGAWI

Deviana Putri Ari Sandy[1], Rizki Satya Iriani[2]
[1]Fakultas Agama Islam, Universitas Islam Jember
[2]Fakultas Pertanian , Universitas Negeri Surakarta
e-mail: devianaputriarisandy31@gmail.com,
Richbeleys@gmail.com

ABSTRAK

Transformatif produk olahan ikan lele suatu kegiatan yang mempunyai nilai guna baik untuk menumbuhkembangkan usaha rumahan. Ikan lele mempunyai nilai guna yang baik jika dijadikan produk olahan kreatif. Ikan lele termasuk dalam marga (genus) berhabitat di air tawar dengan ciri-cirinya tubuh licin, pipih memanjang dan mempunyai kumis panjang di bagian mulutnya. Dimasa sekarang produk olahan lele hanya di goreng saja. Maka dari itu, kami mengembangkan produk rumahan bersama kelompok warga ibu-ibu sekitar mentramformasikan produk olahan lele menjadi crackers lele untuk bisa dikonsumsi setiap kalangan. Rumusan masalah dari pkm ini: 1) Bagaimanakah cara memperkenalkan crackers lele kepada masyarakat?, 2) Bagaimana strategi penjualan crackers lele dimasa sekarang ini?. Kegiatan ini bertujuan untuk mengelola mindset bahwa adanya tranformasi pada ikan lele menjadi makanan/camilan yang bernilai guna dan lebih menarik para konsumen serta mampu berdayasaing di produk makanan/camilan yang lainnya baik dalam kemasannya. Kegiatan ini menggunakan metode Participatory Action Research (PAR) yaitu model pendekatan berbasis masalah untuk transformasi social value pada masyarakat. Permasalahan yang terjadi di lingkungan masyarakat yaitu bahwa kurangya kreativitas pengolahan ikan lele dan ekonomi yang menurun. Maka dari itu perlu ada pressure or motivation and information pada masyarakat untuk bisa mengolah ikan lele menjadi nilai guna dan memperbaiki ekonomi di sekitar Desa Watualang. Selain itu, peneliti harus bisa meningkatkan rasa semangat para kelompok warga untuk berkreativitas terhadap produk yang akan dikembangkan.

Kata Kunci: *Pemanfatan, Olahan Ikan Lele, Crackers Lele*

LATAR BELAKANG

Pengelolaan budidaya lele dapat dikembangkan secara mudah dan diberbagai tempat. Karena ikan lele dapat bertahan hidup tanpa air mengalir. Memaksimalkan hasil panen lele bisa menggunakan padat tebar yang tinggi. Diantaranya menggunakan metode kolam ikan biasa, *Natural Water System (NWS), Recirculation Aquaculture System (RAS), bioflok* (KKP,2022), dan budikdamber (Susetya & Harahap, 2018). Indonesia salah satu Negara dengan iklim tropis, dengan kekayaan alam diberbagai sector,[1] antara lain sector pertanian, perikanan,

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

E ISSN : 2986-5603
Jurnal Pengabdian Masyarakat

dan perkebunan.

Peningkatan pengetahuan konsumsi sumber protein hewani yaitu ikan salah satu cara mengatasi stunting. Jadi pengolahan ikan lele menjadi bahan alternative dijadikan *crakers* agar bisa dikonsumsi tidak hanya kalangan dewasa saja namun anak kecil maupun dewasa juga bisa mengonsumsinya.

Seperti di Desa Krajan-Watualang Kabupaten Ngawi khususnya di RT 01 RW 03 masyarakatnya terutama kelompok ibu-ibu hanya ibu rumah. Dari permasalahan yang diketahui perlu adanya peningkatan ekonomi dari kreativitas kelompok ibu-ibu ini menjadi peluang nilai guna agar mempunyai penghasilan yang lebih baik. Kondisi lingkungan tempat tinggalnya juga memungkinkan budidaya lele untuk dijadikan bahan oalahan *crackers* lele.

Ikan lele hidup di air tawar yang berasal dari *class Actinopterygii* dengan kandungan mineral antara lain kalsium, zat besi, magnesium, zink, fosfor dsbg. Sedangkan daging lele mempunyai protein, asam lemak, Omega-3, dan Omega-6. Sedangkan vitamin yang ada di daging lele yaitu vitamin A, kandungan *tiamin* (Vitamin B1), dan *riboflavin* (Vitamin B2). Tidak hanya itu, ikan lele mempunyai kelebihan yaitu rendah kalori dan lemak, sumber protein tinggi untuk membantu tubuh membangun massa otot tanpa lemak dan meningkatkan efektivitas fungsi kekebalan tubuh. (Mulyadi & Indriati, 2021)[2]. Penelitian dari sebelumnya menyatakan bahwa sumberdaya yang ada di Lampung terbanyak adalah ikan lele dan daun kelor. Sedangkan peneliian menurut Kustiani et al (2017) [3] menunjukan jika *cracker* tepung lele dan kelor *(crackels)* mempunyai kandungan zat gizi cukup tinggi yaitu pertakaran saji mengandung energy 205,8 kkal, protein 5,1 g, zat besi 3,8 mg dan seng 7,6 mg.

Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Krajan Watualang Kecamatan Ngawi RT 01 RW 03 terdapat salah satu Ibu rumah tangga yang sudah membuat olahan krupuk lele.

Di modernasasi teknologi yang semakin pesat perkembangannya dan daya saing yang ketat, maka dari itu kita harus bisa memberikan dorongan dan motivasi agar terciptanya pemikiran kreatif dan inovatif untuk memikat para konsumen agar bisa bersaing di era sekarang ini. Maka dari itu kegiatan PKM ini mengambil program kerja Peningkatan Kreativitas Produk Olahan Ikan Lele menjadi Crackers Lele di Desa Krajan – Watualang Kabupaten Ngawi untuk membantu usaha yang lebih baik lagi.

Perkembangan dari latar belakang yang sudah didapatkan saat observasi, Rumusan masalah dari pkm ini: 1) Bagaimanakah cara memperkenalkan *crackers lele* kepada masyarakat?, 2) Bagaimana strategi penjualan *crackers lele* dimasa sekarang ini? Kegiatan ini bertujuan untuk mengelola mindset bahwa adanya tranformasi pada ikan lele menjadi makanan/camilan yang bernilai guna dan lebih menarik para konsumen serta mampu berdayasaing di produk makanan/camilan yang lainnya baik dalam kemasannya.

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/CITAKARYA
E ISSN : 2986-5603
Jurnal Pengabdian Masyarakat

Label Camilan Stick Lele



Kemasan Lama | Kemasan Baru

Gambar 1. Kemasan Kerupuk Ikan Lele Lama dan Baru

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dilakukan di Desa Krajan – Watualang Kecamatan Ngawi RT 01 RW 03. Pada pelaksanaan ini menggunakan metode *Participatory Action Research (PAR).*

Pada pelaksanaan PKM ini pertama yaitu konsolidasi serta koordinasi bersama tim pengabdian dengan masyarakat sasaran serta perangkat Desa Krajan. Hal ini berkaitan dengan perizinan pelaksanaan serta persiapan yang diperlukan untuk menentukan waktu pelaksanaan, tempat usaha, alat dan bahan, serta kelompok warga yang mengikutinya.

Kegiatan kedua yaitu pelaksanaan pengumpulan data dengan teknik pengumpulan yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Wawancara dilaksanakan secara terbuka bertujuan untuk memperoleh potensi serta permasalahan yang terjadi pada masyarakat setempat. Sedangkan pada tahap observasi tim PKM melakukan interaksi bersama masyarakat tertuju. Pada kegiatan ini tidak hanya berfokus kepada masyarakat tertuju saja melainkan juga kondisi lingkungan baik secara SDM maupun SDA juga.

Teknik pengumpulan data dengan dokumentasi lebih mengarah kepada dokumentasi kegiatan masyarakat sasaran serta kondisi lingkungan dan dokumentasi berupa dokumen resmi untuk mendukung pelaksanaan pengabdian.



Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/CITAKARYA
E ISSN : 2986-5603
Jurnal Pengabdian Masyarakat



Gambar 2. Wawancara Dengan Masyarakat Sasaran dan Perangkat Desa Setempat

Pada pelaksanaan observasi serta wawancara, tim PKM mendapatkan hasilnya dirumuskan permasalahan di masyarakat tertuju. Dalam penyelesaian permasalahan yang sudah didapatkan, maka tim PKM melakukan proses kegiatan dibawah ini:

1. Persiapan

Deskripsi Kegiatan	Keterangan
Tujuan	Dapat menarik perhatian konsumen untuk membeli hasil produksi crackers ikan lele
Manfaat	Mampu meningkatkan nilai guna dan berdayasaing dari sebelumnya
Waktu	Kamis, 25 Juni 2024
Tempat	Desa Krajan – Watualang Kecamatan Ngawi Jawa Timur
Sasaran	Pemilik usaha mikro Crackers Lele
Hasil yang di capai	Peneliti menampilkan label terbaru untuk mempermudah pelanggan dalam mengenalnya.

2. Mengamati Proses Pembuatan Keripik

Deskripsi Kegiatan	Keterangan
Tujuan	Kelompok warga mengetahui bagaimana proses produksi crackers lele.
Manfaat	Kelompok warga akan mengetahui cara membuat crackers lele untuk bisa dijadikan motivasi dalam berkreativitas suatu makanan.
Waktu	Kamis, 25 Juni 2024
Tempat	Desa Krajan – Watualang Kecamatan Ngawi Jawa Timur
Sasaran	Pemilik usaha mikro Crackers Lele
Hasil yang di capai	Kelompok warga memperoleh pengalaman baru dengan membantu proses produksi crackers lele serta mendapat pengalaman bersama pemilik usaha mikro untuk membuat crackers lele.

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/CITAKARYA
E ISSN : 2986-5603
Jurnal Pengabdian Masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan Lele

1. Pengertian Ikan Lele

Ikan lele merupakan marga *(genus)* yang hidup di air tawar dengan ciri khasnya tubuh lici, memipih panjang dan terdapat kumis panjang di sisi kanan kiri mulutnya. Ikan ini mempunyai berbagai spesies. Terdapat 55 jenis ikan lele di dunia. Ikan marga *Clarias* mempunyai ciri khas dengan tubuh licin memanjang tak bersisik serta tidak mempunyai sirip dan anus panjang. Kepala dari ikan ini keras bertulang diatas, mata kecil dan mulut lebar ujung moncong dengan empat pasang sungut peraba *(barbels)* yang mempunyai guna untuk bergerak di air gelap. Pada ikan lele terdapat alat pernapasan plus dari insangnya. Selain itu ada sepasang patil, yaitu duri tulang yang tajam pada sirip-sirip dadanya.[4]

Klasifikasi ikan lele yaitu:

Filum : Chordata
Kelas : Pisces
Subkelas : Teleostei
Ordo : Ostarophysi
Subordo : Siluroidae
Famili : Clariidae
Genus : Clarias
Species :Clarias batrachus [5]

Daging dari ikan lele mempunyai daya simpan yang singkat maka dari itu perlu ada pengolahan untuk menjangkau waktu lebih lama daya simpan ikan lele. Ikan lele sendiri mempunyai manfaat sebagai bahan pembuatan baik bakso, abon, daging, dan nugget.[6] Dengan pengolahan yang lebih kreatif dan inovatif mampu memberikan daya tarik yang baik untuk semua konsumen. Camilan yang dikembangkan yaitu crakers lele ini tidak hanya bisa dikonsumsi untuk remaja maupun dewasa saja tetapi bisa di konsumsi oleh semua kalangan.

2. Kandungan Nutrisi / Gizi Ikan Lele

Ikan mengandung berbagai protein, lemak (asam lemak omega 3), vitamin (vitamin A, vitamin D, vitamin B6, vitamin B12), dan mineral (zat besi, yodium, selenium, seng, dan fluor) yang dibutuhkan oleh tubuh(Herawati et al., 2020). Berdasarkan penelitian (Ubaidillah & Hersulistyorini, 2010) kandungan gizi ikan lele cukup tinggi yaitu protein (17,7 %), lemak (4,8 %), mineral (1,2 %), dan air (76 %). Keunggulan ikan lele dibandingkan dengan produk hewani lainnya adalah kaya akan leusin dan lisin dan asam lemak omega-3 dan omega-6.

.

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

E ISSN : 2986-5603
Jurnal Pengabdian Masyarakat

3. Manfaat Bagi Tubuh

1. Menjaga berat badan

Ikan lele hanya memiliki sekitar 105 kalori dalam porsi 100 gram. Ini menjadikannya pilihan yang cocok untuk orang yang sedang menjaga berat badan. Dengan kalori yang rendah, kamu bisa mendapatkan nutrisi di dalamnya.

2. Menjaga kesehatan sel dan jaringan tubuh

Ikan lele mengandung protein di dalamnya. Dengan mengonsumsi ikan lele, kamu dan keluargamu sudah memenuhi 18 gram protein setiap harinya yang setara dengan 26 persen kebutuhan harian.

3. Meningkatkan kesehatan saraf

Kandungan vitamin B12 dalam ikan jenis ini cukup tinggi. Dengan memenuhi kebutuhan vitamin ini, maka kamu bisa menjaga dan meningkatkan kesehatan saraf. Selain itu, kamu juga bisa mengoptimalkan produksi DNA dalam tubuh.

4. Mengoptimalkan kesehatan otak

Mengonsumsi makanan yang mengandung asam lemak omega-3 berkaitan langsung dengan kesehatan otak. Contohnya seperti depresi, penurunan kemampuan mengingat, hingga attention deficit hyperactivity disorder (ADHD).

5. Menjaga kesehatan jantung

Asam lemak omega-3 juga memiliki peran penting untuk menjaga kesehatan jantung. Kandungan ini bisa mengurangi inflamasi pada pembuluh darah sehingga aliran darah menuju jantung atau sebaliknya menjadi lebih baik. [7]

4. Pengemasan/Labelisasi

Label adalah keterangan yang ada pada kemasan, baik berupa tulisan maupun foto/gambar yang memuat keterangan produk di dalamnya. Label menjadi representasi pemilik produknya. Jadi selain memiliki daya tarik yang kuat, label juga harus bersifat informatif. Hal-hal yang selayaknya ingin diketahui konsumen sebelum memutuskan membeli suatu produk, maka harus dicantumkan pada label. Kekurangan informasi yang tercantum pada label akan menyurutkan keinginan konsumen untuk membelinya, misalnya saat konsumen kesulitan menemukan keterangan tanggal kedaluwarsa atau komposisi. Label merupakan bagian dari suatu produk yang menyampaikan informasi tentang apa yang ada dalam penjual dan produk itu sendiri. Adapun pengertian label menurut para ahli adalah sebagai berikut :

a. Menurut Marinus, label merupakan suatu bagian dari sebuah produk yang membawa informasi verbal tentang produk atau penjualnya.
b. Menurut Kotler, label adalah tampilan sederhana pada produk atau gambar yang dirancang dengan rumit ang merupakan satu kesatuan dengan kemasan.

Label bisa hanya mencantumkan merek atau informasi. Adapun fungsi label diantaranya :

a. Mengidentifikasi produk atau merek
b. Menggolongkan produk, misal buah dalam kaleng golongan a,b,c.
c. Menjelaskan beberapa hal mengenai produk d. Sebagai alat promosi

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/CITAKARYA
E ISSN : 2986-5603
Jurnal Pengabdian Masyarakat

	
Kemasan Lama	Kemasan Baru

Tabel 2. Crackers Ikan Lele

5. STRATEGI PEMASARAN

1. Pengertian Strategi Pemasaran

Bahasa inggris dari pemasaran adalah *marketing*. Kata tersebut berasal dari kata baku market yaitu pasar. Menurut ahlinya Kotler dan Amstrong menyatakan bahwa pemasaran merupakan proses sosial serta manjerial ketika pribadi atau sekeompok perkumpulan memperoleh sesuai kebutuhannya dan mengingikan lewat pencipatan dan pertukaran nilai dengan yang lain. Pemasaran sendiri dari sisi sosial yaitu sebagai suatu proses individu atau kelompok sosial untuk memperoleh produk atau jasa yang diinginkan. Bersadarkan definisi dari pemasaran diatas, pemasaran merupakan suatu rangkaian prinsip untuk memilih:

a. Pasar sasaran
b. Mengevaluasi kebutuhan konsumen
c. Mengembangkan barang dan jasa
d. Pemuas keinginan
e. Memberikan nilai kepada konsumen dan memberikan laba kepada perusahaan. [8]

Citakarya, Volume 2 Issue 01, 2024

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/CITAKARYA

E ISSN : 2986-5603

Jurnal Pengabdian Masyarakat



Gambar 3. Proses Pembuatan Crackers Lele

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Dibutuhkan ketelatenan, waktu, dan proses untuk meningkatkan pemahamana terhadap minat usaha agar bisa berkreatif dan berinovasi dalam mengembangkan sebuah produk pangan.
2. Semua pengusaha perlu ada kritik dan saran dalam mengembangkan produknya untuk menjadi pengusaha UMKM Crackers Lele.

DAFTAR PUSTAKA

Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition. Diakses pada 2023. Fish, long chain omega-3 polyunsaturated fatty acids consumption, and risk of all-cause mortality: a systematic review and dose-response meta-analysis from 23 independent prospective cohort studies.

Darmadi, N. M., Pandit, I. G. S., & Sugiana, I. G. N. (2019). Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget). Community Services Journal (CSJ), 2(1), 18–22.

Dinas Peternakan Provinsi Jawa Tengah. 2008. Budidaya Ikan Lele. www.disnak.jawatengah.go.id. Diakses pada tanggal 30 Juli 2024.

KKP. (2017). Buku Saku: Budidaya Ikan Lele Sistem Bioflok. Jakarta: Direktorat Produksi dan Usaha Budidaya KKP RI. Dipetik Januari 2, 2023, dari https://kkp.go.id/an-component/media/uploadgambar-pendukung/DJPB/Pustaka/buku%20saku%20lele%20bioflok_revisi%20_FINAL.pdf

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

E ISSN : 2986-5603

Jurnal Pengabdian Masyarakat

Kustiani A, Kusharto CM, Damayanthi E. (2017) Pengembangan Crackers Sumber Protein Dan MineralDengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Tepung Badan-Kepala Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus). Nutri-Sains:4-9

Mulyadi, M., & Indriati, K. (2021). Pendampingan Pengolahan Lele Menjadi Abon Lele Tanpa Minyak di Desa Sampora, Tangerang. Jurnal Pengabdian Masyarakat Charitas, 1(1), 27–32. https://doi.org/10.25170/charitas.v 1i1.2690

Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan, Jakarta : Bina Cipta

Santoso, S., Yanti, W. S., & Manajemen, E. (2019). PENGOLAHAN IKAN LELE MENJADI NUGGET SEHAT DALAM BERWIRAUSAHA. Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa, 03(03). https://doi.org/https://doi.org/10.30996/abdikarya.v3i3.3729.g2829

Usman Moonti, Bahan Ajar Mata Kuliah Dasar-dasar Pemasaran (Yogyakarta:Interpena Yogyakarta, 2016) 1-2.

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.