

## PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT PETANI IKAN LELE DI BANGKINANG PROVINSI RIAU

Syafriani<sup>1</sup>, Mufarizuddin<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Prodi S1 Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, Indonesia

<sup>2</sup>Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, Indonesia  
[syafrianifani@gmail.com](mailto:syafrianifani@gmail.com)<sup>1</sup>, [zuddin.unimed@gmail.com](mailto:zuddin.unimed@gmail.com)<sup>2</sup>

### ABSTRAK

**Abstrak:** Kabupaten Kampar merupakan salah satu daerah penghasil ikan lele terbesar di Provinsi Riau. Ikan lele adalah salah satu ikan air tawar yang paling banyak diminati oleh masyarakat. Ikan lele memiliki beberapa keunggulan, yaitu harga murah, pertumbuhan yang cepat, kemampuan beradaptasi terhadap lingkungan yang tinggi, rasa yang enak dan kandungan gizi yang cukup tinggi. Selama ini ikan lele hanya dijual dalam keadaan segar kepada pengepul atau pembeli dengan harga murah, sedangkan harga bibit dan pakan tinggi oleh karena itu dilakukan pengabdian ini untuk mencari cara dengan metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu: 1. Memberikan motivasi kepada petani ikan lele untuk berwirausaha. 2. Pelatihan atau praktek membuat olahan produk pangan dari ikan lele, hal ini dilakukan mengingat ikan lele segar yang sangat melimpah di Kabupaten Kampar, namun pengolahannya masih sangat kurang. Varian yang produk yang ditambahkan adalah nugget dan lele pop. 3. Packing atau pengemasan produk. Produk akan dikemas dengan pengemasan lebih menarik. 5. Perubahan strategis pemasaran. Tujuan kegiatan PKM ini adalah untuk membantu petani ikan lele dalam meningkatkan harga jual ikan lele dengan mengolah ikan lele menjadi produk pangan yaitu nugget, dan lele pop.

**Kata Kunci:** Nugget; Lele Pop; Pemasaran

**Abstract:** *Kampar Regency is one of the largest catfish producing areas in Riau Province. Catfish is one of the freshwater fish that is most in demand by the public. Catfish has several advantages, namely low price, fast growth, high adaptability to the environment, good taste and high nutritional content. So far, catfish is only sold fresh to collectors or buyers at low prices, while the price of seeds and feed is high, therefore this service is carried out to find ways with the methods used in this activity, namely: 1. Provide motivation to catfish farmers to entrepreneurship. 2. Training or practice of making processed food products from catfish, this is done considering that fresh catfish is very abundant in Kampar Regency, but its processing is still very lacking. The product variants that are added are nuggets and catfish pop. 3. Packing or product packaging. Products will be packaged with more attractive packaging. 5. Changes in marketing strategy. The purpose of this PKM activity is to assist catfish farmers in increasing the selling price of catfish by processing catfish into food products, namely nuggets and catfish pop.*

**Keywords:** *Nuggets; Pop Catfish; Marketing*



#### Article History:

Received: 23-06-2021  
Revised : 05-07-2021  
Accepted: 05-07-2021  
Online : 01-08-2021



*This is an open access article under the  
CC-BY-SA license*

## A. LATAR BELAKANG

Ikan sebagai salah satu sumber protein hewan mempunyai manfaat sangat besar dalam mendukung kesehatan manusia (Diana Retna Utarini Suci Rahayu, 2019). Selain sebagai sumber protein, ikan juga mengandung asam lemak omega 3 yang bermanfaat dalam meningkatkan kecerdasan, mencegah pikun dan penyakit jantung (Raida Agustina, Hendri Syah, 2013). Sejalan dengan program pemerintah yang telah tertuang dalam Undang-undang Nomor 18 tahun 2012 Pasal 50 ayat 3 tentang Pangan yang menyatakan bahwa Pemerintah dan atau Pemerintah Daerah perlu melakukan promosi penggunaan pangan lokal untuk mendukung terwujudnya kedaulatan, kemandirian dan ketahanan pangan nasional (Linda Ekadewi Widyatami, 2016). Dengan demikian maka Kementerian Kelautan dan Perikanan sebagai institusi teknis Pemerintah Pusat yang berperan dalam menangani pangan berbasis ikan berperan aktif di dalam kegiatan sosialisasi peningkatan konsumsi ikan pada masyarakat. Kegiatan tersebut terkenal dengan sebutan GEMARIKAN atau Gerakan memasyarakatkan makan ikan.

Kementerian Kelautan dan Perikanan menetapkan Kabupaten Kampar, Riau, sebagai sentra ikan lele, baung dan nila di Indonesia. Ikan lele merupakan salahsatu ikan ekonomis penting air tawar yang telah banyak dibudidayakan baik secara tradisional maupun secara intensif (Nofian & Andriyanto, 2006). Ikan lele memiliki banyak kelebihan dengan pertumbuhannya lebih cepat sehingga budidaya ikan ini menjadi sumber utama penopang ekonomi di Kampar. Kampar memiliki area potensial perikanan darat kurang lebih terutama perikanan air tawar seluas lebih dari 6.500 Hektar. Dari total potensi lahan yang tersedia tersebut, lebih dari 700 Hektar digunakan untuk budidaya kolam, dan sekitar 35,75 Ha dimanfaatkan dalam bentuk keramba jaring apung. Volume produksi ikan lele Kampar mencapai kisaran 10.721 ton. Tingginya produksi ikan lele di Kampar menumbuhkan harapan baru, sebagai daerah penghasil terbesar tentunya ikan lele daerah ini sangat mudah didapatkan dan harganya relatif murah, sehingga dapat menjadi potensi dalam pengembangan kegiatan menjadi produk yang banyak variasinya (Nofian & Andriyanto, 2006). Dilihat dari manfaatnya, ikan lele merupakan jenis makanan sehat yang rendah kalori, lemak, sumber protein lengkap yang baik dikonsumsi oleh segala usia. Ikan lele juga merupakan sumber vitamin B12 dan mengandung asam lemak sehat omega 3 dan omega 6 dalam tubuh yang berfungsi untuk kesehatan jantung dan fungsi kognitif (Wely Hadi Gunawan, 2018).

Produksi ikan lele dari tahun ke tahun mengalami peningkatan. Dari sisi budidaya, lele relatif tidak memerlukan banyak perawatan dan memiliki masa tunggu panen yang singkat (Muhammad Ikhsan, Muhsin, 2016). Namun demikian, apabila pembudidayaan ikan lele tersebut tidak

diimbangi dengan industri pengolahannya maka upaya tersebut tidak sinergis, dimana dalam satu waktu panen ikan lele yang berlebih akan menurunkan nilai jualnya karena tidak terbeli oleh masyarakat (Erlyna Wida R, 2016), Untuk itu diperlukan suatu upaya diversifikasi produk olahan ikan lele agar lebih meningkatkan nilai jualnya.

Tingginya kandungan protein ikan lele yaitu sebanyak 15,6 gram dalam setiap ekornya sehingga mampu memenuhi kebutuhan asam amino yang dibutuhkan tubuh anda (Leksono Y.K, 2011). Protein berkualitas tinggi tersebut membantu tubuh anda membangun massa otot tanpa lemak (Andriani Tuti, 2014). Tidak hanya itu kandungan protein dalam ikan lele juga membantu meningkatkan efektivitas fungsi kekebalan tubuh anda. Protein berfungsi oleh tubuh untuk proses pertumbuhan, pengganti sel jaringan yang rusak serta untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Protein terkandung dalam asam amino esensial dan non esensial. Asam amino esensial adalah asam amino yang dibutuhkan untuk berlangsungnya proses biokimiawi yang terjadi di dalam tubuh, sedangkan asam amino non esensial tidak dapat diproduksi oleh tubuh sehingga untuk mendapatkannya harus dikonsumsi dari luar dan masuk ke dalam tubuh (Andayani & Ausrianti, 2021)). Selain mengandung protein, ikan lele juga mengandung asam lemak tak jenuh yang bermanfaat untuk jantung. Bangkinang merupakan salah satu daerah penghasil ikan lele di Kabupaten Kampar. Usaha ikan lele yang ada di bangkinang hanya sebatas usaha budidaya saja (Ramli, 2012). Hal ini terkadang menyebabkan petani lele kesulitan menjual ikan lele segar. Petani lele menjual lele segar langsung kepada pengepul yang datang langsung ke kolam ikan dengan harga relatif murah, sedangkan biaya produksi meliputi bibit dan pakan selalu mengalami kenaikan (Purnomo dkk, 2014).

Potensi perikanan selain ditingkatkan dalam upaya peningkatan hasil tangkapan maupun budidaya, juga perlu ditingkatkan kualitasnya melalui proses pengolahan sehingga memiliki nilai tambah yang lebih menguntungkan. Menurut (Ristina Siti Sundari, Andri Kusmayadi, 2017), ada beberapa aspek yang dapat mempengaruhi perkembangan agroindustri pengolahan ikan, diantaranya adalah regulasi dan kelembagaan, informasi ketersediaan ikan sebagai bahan baku, data dan informasi kondisi sarana dan prasarana dalam mengembangkan agroindustri, data dan informasi teknologi yang mendukung, data dan informasi modal yang diperlukan untuk kesinambungan permintaan dan penawaran hasil agroindustri, dan informasi pasar hasil agroindustri olahan berbahan baku ikan (Zainal Rosyid Mahfrudin, Tatty Yuniarti, Toni Ruchimat1, n.d.).

Salah satu usaha untuk peningkatan nilai dan mengoptimalkan pemanfaatan hasil perikanan budidaya adalah dengan mengembangkan produk bernilai tambah baik olahan tradisional maupun modern (Riesti Triyanti, 2012). Usaha perikanan budidaya cukup berkembang namun belum diimbangi dengan pengembangan pengolahannya yang memadai.

Saat ini produk perikanan budidaya masih dalam bentuk ikan hidup, segar dan beku. Hal ini dikarenakan kurangnya kontinuitas bahan baku untuk industri pengolahan, rendahnya standar bahan baku, skala produksi industri pengolahan perikanan yang masih mikro dan kecil (produksi tergantung pesanan), lemahnya jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan (*quality assurance and food safety*) kurangnya intensitas promosi, jenis produk dan pengembangan produk bernilai tambah belum berkembang, belum berkembangnya teknologi pengemasan (packaging) produk olahan hasil perikanan (Harianti, Tanberika, & Tanberika, 2018).

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh bahwa petani ikan lele di wilayah ini melakukan budi daya ikan lele secara mandiri. Mitra mengalami kendala dalam modal yang sangat minim dimana harga benih dan pakan yang semakin meningkat, sedangkan harga jual ikan lele yang cenderung tetap bahkan mengalami penurunan. Ikan lele yang dihasilkan petani, akan langsung dijual ke pengepul dengan harga Rp. 20.000/kg. Hasil panen yang melimpah memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternatif yang sangat digemari masyarakat seperti nugget dan lele pop yang saat ini keberadaannya dipasaran masih sangat sedikit sehingga usaha makanan berbasis ikan lele memiliki potensi yang luar biasa. Jika usaha ini dikembangkan dengan baik, diharapkan nantinya bisa meningkatkan perekonomian petani ikan lele.

Menurut dinas perikanan Kabupaten Kampar (Dinas Perikanan Kabupaten Kampar, 2013) kendala yang dihadapi oleh pemilik ikan lele bisa ditanggulangi dengan cara meningkatkan daya saing produk olahan nugget dan lele pop dengan cara memperbaiki pengemasan dan memperhatikan sanitasi agar bisa bersaing dipasar nasional.

Ada beberapa permasalahan mitra yang dapat dirincikan sebagai berikut pertama adalah Harga pakan yang cenderung tinggi menjadi permasalahan tersendiri bagi petani ikan lele. Biaya pakan sendiri memakan sekitar 60 sampai 70% dari total biaya produksi perikanan hal ini menjadikan pembudi daya ikan harus mengecangkan ikat pinggang karna harga panen mereka yang tidak kunjung naik sementara harga pakan dari waktu ke waktu terus mengalami peningkatan. Kedua adalah Modal yang terbatas, Permasalahan permodalan merupakan permasalahan yang selalu menghambat jalannya sebuah usaha. Para petani ikan lele membutuhkan pinjaman modal dan dapat membantu mereka untuk menghidupi usahanya.

Tujuan kegiatan ini adalah untuk membantu petani ikan lele dalam meningkatkan jual ikan lele yang dihasilkan dengan mengolah ikan lele menjadi produk pangan yaitu nugget dan lele pop. Pengolahan ikan lele diharapkan dapat meningkatkan perekonomian petani lele karna selama ini ikan lele hanya dijual dalam keadaan segar kepada pengepul atau pembeli langsung dengan harga murah, sedangkan harga bibit dan pakan tinggi.

## **B. METODE PELAKSANAAN**

Didalam metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini ada beberapa kegiatan yaitu

### **1. Tahap Persiapan**

Pada tahap persiapan ini dilakukan untuk menginventarisasi kondisi mitra yang telah menyatakan kesediaan untuk bekerjasama. diskusi dengan petani ikan lele memilih dan mengelompokkan permasalahan-permasalahan yang harus diselesaikan terlebih dahulu dan menyusun solusi pemecahan masalah. menginventarisasi kegiatan yang dilakukan secara berurutan dan dibuat jadwal yang telah disepakati.

### **2. Pelaksanaan kegiatan**

Pelaksanaan kegiatan disepakati dengan mitra dan merujuk kepada waktu pelaksanaan yang dilakukan oleh tim pengabdian ini dilakukan selama 3 bulan yaitu bulan february sampai dengan April 2021.

### **3. Evaluasi dan monitoring**

Evaluasi dan monitoring kegiatan dilakukan secara berkala dan terjadwal dengan melibatkan masyarakat. Pelaksanaan evaluasi akan dilakukan setelah kegiatan dilaksanakan untuk melihat pencapaian keberhasilan. Evaluasi ini diharapkan petani ikan lele mampu mengimplementasikan ilmu yang sudah diperoleh dan pihak akademis tetap melakukan monitoring dan evaluasi terhadap usaha lele sesuai dengan target yang telah ditetapkan.

## **C. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dalam beberapa tahap yaitu tahap persiapan (penetapan daerah dan penseleksian mitra) dan tahap pembelajaran pelatihan pembuatan makanan olahan dari ikan lele. Kegiatan ini dilaksanakan dari bulan September 2020 sampai dengan bulan Februari 2021, terdiri dari kegiatan penyampaian materi teori dan praktek teknologi pembuatan pengolahan makanan berbasis ikan lele menjadi produk berdaya saing dalam bentuk nugget dan pop lele.

Didalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam beberapa tahapan yaitu:

### **1. Penyuluhan dan Pelatihan**

Penyuluhan dan pelatihan ini dilakukan kepada petani ikan lele dengan tujuan melatih keterampilan peserta (penyuluhan) dalam mengolah atau memanfaatkan daging ikan dalam produk makanan jajanan (nugget dan lele pop) serta melatih analisis prospek usaha pengolahan sehingga menghasilkan rencana pengembangan usaha kedepan secara berkelanjutan. Dalam kegiatan ini fasilitator menjelaskan tentang bagaimana mengelola ikan lele menjadi beberapa produk yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Kegiatan ini berlangsung seperti pada Gambar 1 berikut.



**Gambar 1** Fasilitator Menyampaikan Materi

## 2. Pembuatan Variasi Olahan Ikan

Dalam kegiatan PKM ini, mitra diajarkan pembuatan produk olahan yang berasal dari ikan lele yaitu nugget dan lele pop. Selain praktek pembuatan produk, juga diajarkan pengemasan produk. Hasil produk yang buat oleh mitra dibuat label dengan “**Soodapp**” (nugget dan lele pop). Satu bungkus nugget dengan harga Rp. 5.000,- per bungkus, sedangkan lele pop dijual dengan harga Rp. 5.000,- per bungkus. Setelah dihitung biaya produksi 1 bungkus nugget dan lele pop menghabiskan biaya Rp. 3.000,- perbungkus dan di jual dengan hargaRp. 5.000,- per bungkus sehingga didapatkan keuntungan Rp. 2.000,- per bungkus. Sedangkan untuk lele pop menghabiskan biayaRp.3.000,-per bungkus dan dapat dijual dengan harga Rp. 5.000,- per bungkus. Proses pelatihan membuat olahan ikan lele seperti pada Gambar 2 berikut.



**Gambar 2.** Proses Pembuatan Variasi Olahan Ikan

## 3. Pemasaran Produk

Produk ikan lele yang sudah dibuat oleh mitra dipasarkan di swalayan dan ditoko-toko. Pada saat ini pemasaran yang sudah dilakukan oleh mitra dengan dibantu oleh tim PKM yaitu swalayan dan took-toko yang ada di daerah Kuok, Merangin dan juga Bangkinang. Untuk kedepannya produk

ini akan dipasarkan di gerai dan ditoko yang ada di kota pekanbaru, hal ini masih dalam proses negosiasi dengan beberapa gerai yang ada di pekanbaru. Olahan Produk ikan lele yang sudah dipasarkan seperti pada Gambar 3 berikut.



**Gambar 3.** Olahan Produk ikan lele yang sudah dipasarkan

#### **D. SIMPULAN DAN SARAN**

Pada kegiatan pengabdian yang dilaksanakan pada petani ikan lele di Bangkinang Provinsi Riau yaitu meningkatnya pengetahuan mitra tentang pembuatan varian olahan ikan lele seperti nugget ikan lele dan lele pop. Potensi dan prospek usaha olahan pangan berbasis lele tampaknya lebih memberi harapan untuk meningkatkan pendapatan Mitra, dibandingkan bila ikan lele dijual segar.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini sehingga terlaksana dengan baik. Dan ucapan terimakasih juga kami sampaikan kepada Pertenak ikan lele di Kecamatan Bangkinang Kabupaten Kampar yang telah ikut berperan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini.

#### **DAFTAR RUJUKAN**

- Andayani, R. P., & Ausrianti, R. (2021). Jurnal Abdimas Kesehatan Perintis Diversifikasi Produk Olahan Lele Sebagai Alternatif Usaha Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Selama Pandemi Covid-19. *Jurnal Abdimas Kesehatan Perintis*, 2(2), 1–6.
- Andriani Tuti. (2014). Pelatihan Pengolahan Ikan Lele Menjadi Makanan Variantif Dan Produktif Di Desa Sawah Kecamatan Bangkinang. *Jurnal Kewirausahaan*, 13(2).

- Diana Retna Utarini Suci Rahayu, A. S. P. Dan I. S. (2019). Diversifikasi Hasil Olahan Ikan Lele Di Desa Kaliwangi, Kecamatan Purwojati, Kabupaten Banyumas. *Dinamika Journal*, 1 (1), 54–61.
- Dinas Perikanan Kabupaten Kampar. (2013). Nugget Ikan Lele Dan Lele Pop Jadi Ikon Riau.
- Erlyna Wida R, C. A. (2016). Peningkatan Kualitas Dan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele. *E-Dimas*, 7(2).
- Harianti, R., Tanberika, F. S., & Tanberika. (2018). Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Produksi Abon Ikan Lele. *Jppm (Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 5 (2), 167–180.
- Leksono Y.K, Dkk. (2011). Modifikasi Mesin Pencetak Pakan Budidaya Lele Berbentuk Pellet Dengan Kebetulan Daya Rendah. *Jurnal Fish Scientiae*, 4 (4).
- Linda Ekadewi Widyatami, A. A. W. (2016). Teknologi Pengolahan Ikan Lele Secara Zero Waste Menjadi Produk Olahan Kerupuk Pada Ponpes Raden Rahmat Sunan Ampel Di Kabupaten Jember. In *Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Dana Boptn* (Pp. 283–288).
- Muhammad Ikhsan, Muhsin, P. (2016). Pengaruh Variasi Suhu Pengering Terhadap Mutu Dendeng Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2 (1), 114–122.
- Nofian, W., & Andriyanto, S. (2006). Manajemen Budidaya Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Di Kampung Lele, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. *Media Akuakultur*, 8 (1), 63–72.
- Purnomo Dkk. (2014). Diversifikasi Olahan Berbasis Ikan Lele Di Desa Jingah Habang Hilir Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan. *Jurnal Fish Scientiae*, 4 (8).
- Raida Agustina, Hendri Syah, M. R. (2013). Kajian Mutu Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Asap Kering. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 5 (3), 6–11.
- Ramli. (2012). Usaha Pengolahan Dan Femasaran Ikan Salai Patin (Kasus Di Desa Penyasawan Kecamatan Kampar, Riau. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 17 (2).
- Riesti Triyanti, N. S. (2012). Kajian Pemasaran Ikan Lele (*Clarias Sp*) Dalam Mendukung Industri Perikanan Budidaya ( Studi Kasus Di Kabupaten Boyolali , Jawa Tengah ). *J. Sosesk Kp*, 7(2).
- Ristina Siti Sundari, Andri Kusmayadi, D. S. U. (2017). Komparasi Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Lele Dan Ikan Patin. *Jurnal Pertanian Agros*, 19 (1).
- Wely Hadi Gunawan. (2018). Faktor-Faktor Keunggulan Bersaing Dan Implikasi Terhadap Kinerja Perusahaan. *Indonesian Journal Of Strategic Management*, 1 (2).
- Zainal Rosyid Mahfrudin, Tatty Yuniarti, Toni Ruchimat1, N. N. (N.D.). Pembinaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Olahan Ikan Lele Di Kecamatan Sanden, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta Community. In *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Dan Kelautan* (Pp. 156–165).