

PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT DESA CURUG KECAMATAN GUNUNG SINDUR KABUPATEN BOGOR MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN KERUPUK IKAN LELE

Sri Sulasminingsih^{1*}, Fahrudin², Luh Desi Puspareni³, Budhi Martana⁴

¹*Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta Kota Depok, Jawa Barat*

³*Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Kota Depok, Jawa Barat*

^{2,4}*Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Kota Depok, Jawa Barat*

*sri.sulasminingsih@upnvj.ac.id

Abstrak

Kegiatan program kemitraan masyarakat bertujuan membantu Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP-PKK) dalam melaksanakan program pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk sebagai produk olahan ikan lele, dan sebagai upaya mewujudkan peningkatan ekonomi masyarakat. Permasalahan yang dihadapi mitra adalah (1) belum adanya upaya memanfaatkan potensi hasil budidaya ikan lele menjadi produk pangan, (2) masih kurangnya ketrampilan masyarakat dalam pembuatan produk pangan olahan ikan lele, dan (3) produk olahan ikan lele belum maksimal dijadikan sebagai suatu rintisan usaha masyarakat. Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan adalah memberikan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan pembuatan kerupuk ikan lele. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini, yaitu pengetahuan dan ketrampilan mitra bertambah serta mampu menciptakan usaha yang berdampak pada peningkatan ekonomi masyarakat.

Kata kunci: Kerupuk, Ikan lele, Pelatihan, Ekonomi masyarakat

Abstract

Community partnership program activities aim to assist the Family Welfare and Empowerment Team (TP-PKK) in implementing community empowerment programs through training activities on making crackers as processed catfish products, and as an effort to realize community economic improvement. The problems faced by partners are (1) there is no effort to utilize the potential of catfish cultivation into food products, (2) there is still a lack of community skills in making catfish processed food products, and (3) processed catfish products have not been maximized as a community business pilot. The method used to achieve the goal is to provide socialization, training and assistance in making catfish crackers. The results obtained from this activity, namely the knowledge and skills of partners increase and are able to create businesses that have an impact on improving the community's economy.

Keywords: Crackers, Catfish, Training, Community economy

Pendahuluan

Desa Curug adalah sebuah desa yang berada di Kecamatan Gunung Sindur, Kabupaten Bogor, memiliki 9 Rukun Warga (RW), dan 60 Rukun Tetangga (RT). Luas wilayah desa Curug adalah 5,67 km², pada tahun 2019 penduduk desa Curug berjumlah 24.236 jiwa dengan rincian 11.717 jiwa laki-laki dan 12.519 jiwa perempuan (Badan Pusat Statistik, Kabupaten Bogor, 2020). Desa Curug merupakan salah desa yang termasuk wilayah Pengembangan Kawasan Minapolitan Budidaya Ikan dari Kecamatan Gunung Sindur, dan merupakan wilayah yang sangat potensial untuk budidaya ikan lele karena

didukung sumber daya lahan yang memadai. Budidaya ikan lele menjadi salah satu peluang usaha yang banyak dijalankan masyarakat, karena permintaan ikan lele untuk kebutuhan konsumsi terus meningkat, budidaya ikan lele begitu marak akhir-akhir ini, terutama setelah komoditas ini dijadikan salah satu komoditas unggulan dalam program minapolitan yang digulirkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) (Lindawati & Koeshendrajana, 2013). Usaha budidaya ikan lele di desa Curug, berkembang pesat, hal ini dibuktikan dengan terbentuknya beberapa Kelompok Pembudidaya Ikan (Pokdakan) di desa Curug, Pokdakan tersebut diharapkan dapat mengintegrasikan upaya pemerintah sebagai salah satu penyangga Kawasan Minapolitan Kecamatan Gunung Sindur di Kabupaten Bogor dan mendukung Kabupaten Bogor menjadi Kabupaten termaju sebagai penghasil ikan konsumsi terbesar di Indonesia. Hasil dari budidaya ikan lele selama ini hanya dijual dalam keadaan mentah ke pemasok ikan lele. Permasalahan utama yang dihadapi pembudidaya ikan dalam pemasaran hasil budidaya, yaitu saat umur panen ikan sudah layak tetapi harga jual ikan turun, sehingga masyarakat mengalami kerugian, bahkan hasil panen tidak mampu menutupi biaya produksi (Yanti & Permata, 2016).

Lele adalah sejenis ikan yang hidup di air tawar, dan mudah dikenali karena tubuhnya yang licin, agak pipih memanjang, serta memiliki kumis yang panjang, yang mencuat dari sekitar bagian mulutnya. Ikan lele sudah sangat akrab dengan masyarakat, karena ikan yang satu ini memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan. Lele disukai konsumen karena berdaging lunak, sedikit tulang, tidak berduri, dan murah, sedangkan budidaya lele relatif tidak memerlukan banyak perawatan dan memiliki masa tunggu panen yang cukup singkat.

Proses pengolahan ikan merupakan salah satu bagian penting dari suatu kegiatan usaha hasil perikanan, usaha pengolahan ikan sangat strategis dalam menggerakkan aktivitas usaha perikanan. Pembuatan kerupuk ikan bertujuan agar hasil diversifikasi olahan hasil perikanan dapat bertahan lama dan awet, sehingga dapat dikonsumsi dengan aman (Koniyo, 2020).

Kerupuk merupakan produk makanan kering yang sudah lama dikenal masyarakat Indonesia, produk ini sangat digemari sebagai makanan ringan atau pelengkap lauk hidangan. Secara umum proses pengolahan kerupuk dibagi menjadi 3 (tiga) tahap, yaitu pembuatan adonan, pencetakan adonan, dan proses pengeringan (Novarini & Sukadi, 2018). Kerupuk ikan lele merupakan produk hasil panen budidaya ikan lele yang terbuat dari campuran daging ikan dan bumbu-bumbu lainnya. Usaha kerupuk ikan lele sangat menjanjikan karena proses pengolahannya yang sangat mudah dan memiliki peluang yang terbuka, sehingga dapat bersaing dengan usaha kerupuk ikan lainnya (Anam, et al. 2018).

Tujuan program kemitraan masyarakat ini adalah untuk membantu Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP-PKK) dalam melaksanakan program pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk sebagai produk olahan ikan lele, dan sebagai upaya mewujudkan peningkatan ekonomi masyarakat.

Metode

Solusi yang ditawarkan bagi mitra adalah menumbuhkan motivasi anggota TP-PKK dalam memanfaatkan potensi hasil budidaya ikan lele untuk meningkatkan ekonomi masyarakat, memberikan pelatihan produk pangan olahan ikan lele, dan membantu kelompok untuk membantu usaha kerupuk ikan berbasis masyarakat.

Mitra kegiatan ini adalah kelompok masyarakat yang tergabung dalam TP-PKK desa Curug, Kecamatan Gunung Sindur, Kabupaten Bogor. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan program kemitraan masyarakat ini terdiri atas beberapa tahapan sebagai berikut.

A. Sosialisasi

Sosialisasi ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang pemanfaatan potensi budidaya ikan lele, dan pengembangan hasil budidaya ikan lele dalam rangka meningkatkan nilai tambah.

B. Pelatihan pembuatan kerupuk ikan lele

Kegiatan pelatihan dan praktek pembuatan kerupuk ikan lele dilaksanakan pada kelompok TP-PKK desa Curug sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat di era new normal.

C. Pendampingan

Pendampingan dilakukan sebagai upaya penerapan strategi dan program pengembangan budidaya ikan lele dalam rangka peningkatan daya saing hasil budidaya ikan lele.

Hasil dan Pembahasan

Hasil yang dicapai dari pelaksanaan kegiatan program kemitraan masyarakat ini adalah sebagai berikut.

A. Sosialisasi

Sebelum kegiatan sosialisai dilaksanakan, terlebih dahulu dilakukan persiapan awal. Kegiatan persiapan diawali dengan koordinasi persiapan pelaksanaan program kemitraan masyarakat melalui zoom meeting, yang membahas teknis pelaksanaan dan jadwal kegiatan yang akan dilakukan serta target capaian luaran yang akan dihasilkan.



Gambar 1. Koordinasi Persiapan Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat melalui Zoom Meeting

Tahap selanjutnya dilakukan orientasi lapangan, dan koordinasi dilakukan dengan mitra kegiatan program kemitraan masyarakat, yaitu TP-PKK Desa Curug, Kecamatan Gunung Sindur, Kabupaten Bogor.



Gambar 2. Potensi Budidaya Ikan Lele di Desa Curug

Pada tahap ini dilakukan diskusi dengan mitra guna memperoleh data secara umum yang berkaitan dengan potensi budidaya ikan lele yang berada di desa Curug, dan hasil budidaya ikan lele, di mana hasil panen saat ini lebih banyak dijual secara langsung kepada pemasok ikan lele dan belum dimanfaatkan untuk diolah menjadi produk pangan olahan yang memiliki nilai tambah. Koordinasi dengan mitra kegiatan dalam rangka mengatur rencana pelaksanaan program dan penetapan. Selain itu didiskusikan juga rencana dan jadwal pelaksanaan kegiatan program kemitraan masyarakat, serta penetapan peserta kegiatan yang dilakukan secara bersama-sama dengan mitra. Dilakukan juga persiapan peralatan dan bahan yang akan digunakan pada kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk ikan.



Gambar 3. Kegiatan Sosialisasi Program Kemitraan Masyarakat

Materi yang diberikan pada sosialisasi program kemitraan masyarakat mengenai ikan lele, kandungan gizi dari ikan lele, dan proses pengolahan produk olahan ikan lele menjadi kerupuk ikan yang memiliki nilai gizi baik, serta proses pengolahan ikan lele dengan konsep zero waste.

B. Pelatihan pembuatan kerupuk ikan lele

Kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk ikan lele dilakukan untuk membekali mitra dalam hal ini adalah ibu-ibu TP-PKK desa Curug dalam rangka memanfaatkan potensi hasil budidaya ikan lele menjadi sebuah produk yang dapat dijadikan sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat.

Pelatihan yang dilakukan pada mitra yaitu dengan memanfaatkan seluruh bagian ikan lele untuk diolah menjadi kerupuk dengan tidak menyisakan limbah ikan.



Gambar 4. Pelatihan Pengolahan Ikan Lele



Gambar 5. Praktek dan Demonstrasi Pembuatan Kerupuk Ikan Lele

Kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk ikan lele dilakukan melalui beberapa tahapan, sebagai berikut (1) proses pembersihan ikan lele dari sirip, patil dan isi perut, dan dicuci sampai bersih; (2) kukus ikan lele sampai matang, kemudian didinginkan, dilanjutkan dengan diblender; (3) campurkan bumbu-bumbu yang telah disiapkan sesuai ketentuan, serta campurkan dengan terigu atau tepung tapioka dengan air sedikit demi sedikit; (4) aduk sampai kalis, seperti mencampur tepung dengan air; (5) kukus adonan kerupuk ikan yang dibungkus dengan daun; (6) iris/potong tipis adonan yang telah dikukus, kemudian dijemur sampai kering dengan menggunakan sinar matahari atau mesin pengering; dan (7) kerupuk ikan lele telah siap untuk dijual atau digoreng.

Proses pemotongan adonan kerupuk masih dilakukan secara konvensional, sehingga hasil yang diperoleh tidak maksimal serta membutuhkan waktu yang cukup lama untuk proses pemotongan adonan kerupuk. Guna menghasilkan produk kerupuk yang seragam dan jumlah yang banyak, maka pada kegiatan pelatihan ini, perlu dilakukan penerapan teknologi tepat guna mesin pemotong kerupuk yang berfungsi untuk memotong adonan kerupuk ikan yang telah disiapkan sebelum. Mesin pemotong kerupuk seperti terlihat pada gambar 6 mampu menghasilkan 100 kg/jam, dengan diameter kerupuk 50 mm dengan ketebalan 2 mm.



Gambar 6. Mesin Pemotong Kerupuk Ikan Lele

Kerupuk yang dihasilkan dari program kemitraan masyarakat ini, diharapkan dapat terus dikembangkan sebagai salah satu alternatif wirausaha dari ibu-ibu di desa Curug, sehingga menjadi produk olahan ikan lele yang dapat memberikan dampak pada peningkatan ekonomi masyarakat.



Gambar 7. Kerupuk Ikan Lele Hasil Pelatihan yang Siap Dipasarkan

C. Pendampingan

Kegiatan pendampingan dilakukan sebagai tahap tindak lanjut kegiatan yang telah dilaksanakan. Pendampingan dilakukan sebagai upaya meningkatkan kesadaran masyarakat untuk bersama-sama melakukan kegiatan pemanfaatan potensi ikan lele menjadi produk yang memiliki nilai tambah dengan cara yang benar dan tepat. Evaluasi program pengabdian kepada masyarakat dilakukan guna memperoleh respon maupun masukan dari mitra yang disampaikan kepada tim pelaksana. Pengukuran tingkat keberhasilan program pengabdian ini dilakukan sebagai evaluasi terhadap keseluruhan program yang telah dilaksanakan. Hasil evaluasi terhadap tingkat pemahaman peserta pelatihan menunjukkan bahwa kegiatan ini memenuhi kriteria keberhasilan yang telah ditetapkan. Dalam hal ini dapat dilihat kriteria keberhasilan, yaitu 80% terjadi peningkatan wawasan, pengetahuan dan pemahaman tentang pembuatan kerupuk ikan lele, mulai dari proses pemilihan bahan baku olahan kerupuk ikan, proses pembuatan, dan strategi pengembangan usaha produk olahan ikan berupa kerupuk ikan lele dalam meningkatkan ekonomi masyarakat.

Kesimpulan

Pelaksanaan program kemitraan masyarakat melalui pelatihan pembuatan kerupuk ikan lele, dapat disimpulkan hasil yang telah dicapai sebagai berikut:

1. Kegiatan ini telah memberikan cara pandang masyarakat terhadap potensi ikan lele yang selama ini dimanfaatkan dengan dijual langsung sebagai bahan konsumsi, menjadi produk olahan kerupuk ikan.
2. Mitra memperoleh transfer teknologi mengenai proses produksi pengolahan ikan lele yang memiliki nilai gizi yang baik.
3. Mitra memperoleh manfaat dari pelatihan yang telah dilakukan, sehingga mampu menciptakan usaha kerupuk ikan lele untuk peningkatan ekonomi masyarakat.
4. Penggunaan mesin pemotong kerupuk sangat diperlukan dalam rangka meningkatkan produktivitas usaha, untuk itu pada program kemitraan masyarakat mendatang perlu dilakukan penerapan teknologi tepat guna.

Ucapan Terima Kasih

Disampaikan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta yang telah mendanai kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini.

Daftar Pustaka

- Anam, A., Kurniawan, A., & Ajiza, M. (2018). Pelatihan Pembuatan Kerupuk Lele di Kelurahan Bakalan Sukun Malang. *Seminar Nasional Invoasi dan Aplikasi Teknologi di Industri*.
- Badan Pusat Statistik, Kabupaten Bogor. (2020). *Kecamatan Gunung Sindur Dalam Angka Tahun 2020*. Penerbit BPS Kabupaten Bogor.
- Koniyo, Y. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Peningkatan Ketrampilan Usaha Olahan Hasil Perikanan. *Jurnal Abdimas Gorontalo*, vol. 3, no. 1, 14-18.
- Lindawati, R. R., & Koeshendrajana, S. (2013). Analisis Daya Saing Komoditas Ikan Lele Kabupaten Bogor. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, vol. 8, no. 1, 93-101.
- Novarini, & Sukadi. (2018). Kinerja Pengereng Kerupuk Dengan Sistem Konveksi Paksa. *Inovator*, vol. 1, no. 1, 6-9.
- Yanti, D., & Permata, D. A. (2016). Pemberdayaan Masyarakat Tani Melalui Pengembangan Produk Olahan Ikan di Nagari Tarung-tarung, Kecamatan Rao, Kabupaten Pasaman, Sumatera Barat. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat Agro Kreatif*, vol. 2, no. 2, 73-80.