

SOSIALISASI BUDIDAYA IKAN AIR TAWAR DAN PEMBUATAN ABON IKAN LELE

¹⁾Cahyo Yulistiwa, ²⁾M. Iqbal Hidayat, ³⁾Sakha Nurlaili Ahmada, ⁴⁾Amalia Fitri Nur Rahmawati, ⁵⁾Nabila Ramadhani Mulya Negara, ⁶⁾Dwi Nur Alifah

¹⁾Program Studi Peternakan, Universitas Lampung

^{2,3)}Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Lampung

⁴⁾Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung

⁵⁾Program Studi Ilmu Pemerintahan, Universitas Lampung

⁶⁾Program Studi Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Lampung

Koresponden Email: Yulistiwacahyo@gmail.com

Submitted: 12-03-2024	Revised: 11-11-2024	Accepted: 19-11-2024
-----------------------	---------------------	----------------------

Abstrak

Desa Dwi Mulyo merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Penawar Tama, Kabupaten Tulang Bawang Provinsi Lampung. Desa Dwi Mulyo memiliki berbagai potensi, salah satu potensi yang menonjol dan dapat diberdayakan dengan mudah di Desa Dwi Mulyo yaitu budidaya ikan air tawar seperti ikan lele, ikan nila, ikan gurame, ikan bawal dan sebagainya. Dalam rangka meningkatkan nilai ekonomi suatu produk, ikan tersebut dapat dibuat menjadi produk olahan sehingga memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan ikan mentah. Abon termasuk salah satu makanan yang tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah. Abon biasanya diolah dari daging sapi akan tetapi selain daging sapi, daging ikan juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan abon. Tujuan dari pembuatan abon ikan air tawar ini yaitu untuk mengembangkan potensi Desa Dwi Mulyo yang sudah ada, menghasilkan produk pangan padat gizi protein, serta membuka lahan usaha baru dalam rangka meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Dwi Mulyo.

Kata Kunci: Budidaya, Ikan, Abon, Air Tawar, Lele

Abstrack

Dwi Mulyo Village is one of the villages in Penawar Tama District, Tulang Bawang Regency, Lampung Province. Dwi Mulyo Village has various potentials, one potential that stands out and can be exploited easily in Dwi Mulyo Village is the cultivation of freshwater fish such as catfish, tilapia, gourami, pomfret and so on. In order to increase the economic value of a product, the fish can be made into a processed product so that it has a higher selling price compared to raw fish. Shredded meat is a long-lasting food that has high protein and low cholesterol levels. Shredded meat is usually made from beef, but apart from beef, fish meat can also be used as raw material for making shredded meat. The aim of making freshwater fish floss is to develop the existing potential of Dwi Mulyo Village, produce protein-nutrient dense food products, and open new business areas in order to improve the economy of the people of Dwi Mulyo Village.

Keywords: Cultivation, Fish, Floss, Freshwater, Catfish

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kedua yang dikenal dengan keanekaragaman hayatinya. Salah satu keanekaragaman tersebut ialah di bidang perikanan. Sebanyak 2000 spesies ikan terdapat di perairan Indonesia dengan berbagai jenis seperti ikan air tawar, ikan air laut serta payau. dan masih banyak lagi. Perikanan merupakan salah satu subsektor dari bidang pertanian yang memiliki peranan yang sangat penting dalam memenuhi kebutuhan protein dalam tubuh manusia, karena selain dapat memberikan nilai ekonomis, ikan juga kaya akan kandungan gizinya salah satunya ialah yang paling sering dibudidayakan di Indonesia yakni ikan air tawar [1],[2],[3].

Budidaya ikan memegang peranan penting untuk melestarikan sumber daya ikan. Ikan air tawar sebagai komoditas budidaya memang sangat bernilai ekonomis hal ini dikarenakan kandungan gizi pada ikan air tawar yang dapat memenuhi kebutuhan protein sehari-hari sehingga tidak mengherankan apabila budidaya ikan air tawar ini sebagai industri yang menguntungkan. Untuk melakukan budidaya ikan diperlukan beberapa tahapan seperti penyediaan benih, pembuatan tempat pemeliharaan, pengairan, pakan, serta pengendalian hama dan penyakit [4],[5]

Desa Dwi Mulyo merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Penawar Tama Kabupaten Tulang Bawang. Di desa tersebut terdapat beberapa warga yang melakukan usaha budidaya ikan air tawar serta terdapat sebuah kolam ikan di perpustakaan Desa Dwi Mulyo yang tidak difungsikan lagi. Maka untuk menghidupkan kembali kolam ikan tersebut diadakanlah sebuah upaya budidaya ikan air tawar bekerja sama dengan tim klinik pertanian keliling UNILA guna memberikan edukasi kepada warga seputar perawatan budidaya ikan air tawar serta diadakannya pelatihan pembuatan abon ikan lele untuk menumbuhkan minat warga supaya lebih inovatif dalam mengolah olahan berbahan dasar ikan sehingga anak-anak mau mengkonsumsi ikan yang kaya akan kandungan gizi [6],[7],[8].

2. METODE

2.1 Tempat, Waktu, dan Peserta

Kegiatan sosialisasi budidaya ikan air tawar dan pembuatan abon ikan lele dilaksanakan sekali selama Kuliah Kerja Nyata (KKN) pada Selasa, 30 Januari 2024 di balai desa Dwi Mulyo dengan dihadiri oleh aparat desa serta warga desa Dwi Mulyo.

2.2 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam program kerja ini ialah dengan pemberian edukasi berupa pemaparan seputar budidaya ikan air tawar yang dipaparkan oleh tim klinik pertanian keliling UNILA serta tidak lupa juga dilanjutkan dengan sesi tanya jawab guna memahami materi lebih dalam lagi. Setelah dilaksanakannya sosialisasi budidaya ikan air tawar, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan abon ikan lele yang dipandu langsung oleh tim klinik pertanian keliling UNILA [9],[10].

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Kerja Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini dilaksanakan setelah dilakukannya observasi lokasi di Desa Dwi Mulyo. Dari hasil observasi tersebut Desa Dwi Mulyo memiliki potensi besar sebagai desa pembudidaya ikan air tawar karena desa Dwi Mulyo memiliki kondisi alam yang masih asri sehingga kondisi tersebut dapat mendukung dilakukannya budidaya ikan air tawar serta dijumpainya kolam ikan terbungkalai yang lokasinya di depan Perpustakaan Desa Dwi Mulyo dan di beberapa rumah warga terdapat

kolam budidaya ikan air tawar salah satunya ialah ikan lele. Ikan lele sendiri memiliki banyak manfaat apabila dikonsumsi seperti menjaga kesehatan jantung, mengoptimalkan kesehatan otak, mencegah anemia dan masih banyak lagi. Namun, kurangnya minat mengkonsumsi ikan di Desa tersebut serta di Desa Dwi Mulyo terdapat 16 anak yang mengidap stunting yang disebabkan oleh beberapa faktor salah satunya ialah kurangnya asupan nutrisi. Maka diadakanlah program kerja “Budidaya Ikan Air Tawar dan Diversifikasi Produk Perikanan (Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele)”.

Program kerja ini berlangsung pada Selasa 30 Januari 2024 1 kali selama Kuliah Kerja Nyata (KKN). Pada tanggal 29 Januari 2024 Sebelum kegiatan berlangsung dilakukan persiapan terlebih dahulu untuk mengadakan budidaya ikan air tawar dan diversifikasi produk perikanan meliputi membeli bahan dan barang yang diperlukan untuk membuat abon ikan lele; menyiapkan bahan-bahan abon ikan lele; menghubungi tim klinik pertanian keliling UNILA guna menjadi narasumber acara sosialisasi serta pembagian tugas mahasiswa KKN guna kelancaran acara esok. Hingga pada 30 Januari 2024 program kerja ini dilaksanakan di balai Desa Dwi Mulyo dan kolam ikan perpustakaan desa Dwi Mulyo.

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi ini diawali dengan penyampaian sambutan oleh kepala desa Dwi Mulyo bapak iwan kemudian dilanjutkan dengan sambutan dari koordinator desa KKN Dwi Mulyo Cahyo Yulistiwa. Kegiatan sosialisasi budidaya ikan air tawar dilakukan dengan pemaparan materi seputar budidaya ikan air tawar yang disampaikan oleh bapak Deny Sapto Chondro Utomo, S.Pi.,M.Si menggunakan media Power Point. Setelah pemaparan materi, dilanjutkan dengan sesi diskusi yang dimana peserta yang hadir dipersilahkan untuk mengajukan pertanyaan seputar budidaya ikan air tawar kepada pemateri. Setelah acara sosialisasi kegiatan dilanjutkan dengan peresmian kolam budidaya ikan air tawar yang dilakukan secara simbolis dengan penaburan benih ikan nila yang diwakili oleh koodinator desa Dwi Mulyo Cahyo Yulistiwa dan perwakilan Tim Klinik Pertanian Keliling UNILA bapak Deny Sapto Chondro Utomo, S.Pi.,M.Si.

Kegiatan sosialisasi, peserta dan narasumber pada kegiatan sosialisasi budidaya ikan air tawar dan diversifikasi produk perikanan disajikan pada Gambar berikut.



Gambar 1. kegiatan sosialisasi



Gambar 2. Pemateri, aparat desa dan mahasiswa kkn di kolam ikan budidaya



Gambar 3. penyerahan sertifikat kepada narasumber sosialisasi

Setelah kegiatan sosialisasi budidaya ikan air tawar, kegiatan dilanjutkan dengan penyerahan sertifikat kepada narasumber yang telah hadir mengisi kegiatan ini. Setelah penyerahan sertifikat kegiatan dilanjutkan dengan diversifikasi produk perikanan dengan pemaparan materi seputar kandungan gizi ikan beserta cara pengolahan ikan air tawar. Kemudian masih dalam waktu yang sama, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan abon ikan lele yang dipandu oleh perwakilan tim klinik pertanian keliling UNILA yakni ibu Oktara Susanti, S.Pi.,M.Si. Kegiatan pembuatan abon ikan lele ini disambut dengan antusias oleh ibu-ibu desa Dwi Mulyo karena pembuatan abon ikan lele ini merupakan suatu inovasi baru dalam mengolah olahan berbahan dasar ikan lele karena sebelumnya dalam mengolah olahan berbahan dasar ikan lele dilakukan dengan menggorengnya saja. Dengan diadakannya pelatihan pembuatan abon ikan lele diharapkan para ibu-ibu dapat mengolah sajian berbahan dasar ikan secara inovatif supaya digemari oleh anak-anak.



Gambar 1. proses pembuatan abon ikan lele

Masyarakat Desa Dwi Mulyo sangat antusias dengan diadakannya kegiatan sosialisasi budidaya ikan air tawar dan pembuatan abon ikan lele serta kegiatan ini dilaksanakan dengan lancar tanpa adanya hambatan. Untuk mengetahui keberhasilan program kerja yang telah dilaksanakan, maka diberikan evaluasi pada tabel berikut.

Tabel 1. Tabel Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

No	Keadaan Awal	Kegiatan	Keadaan Akhir
1	Terdapat Kolam ikan terbengkalai di depan perpustakaan desa Dwi Mulyo	Diadakannya sosialisasi Budidaya ikan air tawar supaya warga bisa membudidayakan ikan air tawar guna menghidupkan kembali kolam ikan tersebut	Kolam ikan tersebut telah berfungsi kembali sebagai kolam budidaya ikan nila
2	Masyarakat Desa Dwi Mulyo, khususnya ibu-ibu belum mengetahui cara pembuatan abon lele.	Diadakannya pelatihan pembuatan abon ikan lele	Peserta yang hadir diharapkan dapat mengimplementasikan ilmu yang telah diberikan

4. KESIMPULAN

Budidaya ikan air tawar merupakan budidaya yang lazim ditemui di Indonesia. Karena selain mudah dilakukan, untuk mendapatkan bibit ikan air tawarnya pun sangat mudah didapat. Di desa Dwi Mulyo sendiri kondisi lingkungannya pun masih sangat asri sehingga sangat mendukung untuk dilakukannya budidaya ikan air tawar. Berdasarkan pertimbangan tersebut maka dibentuklah program kerja sosialisasi budidaya ikan air tawar dan pembuatan abon ikan lele. Dengan diadakannya program kerja ini diharapkan warga desa dapat mengimplementasikan ilmu yang sudah diberikan serta harapannya budidaya kolam ikan nila yang sudah dilaksanakan masih terus berlanjut hingga kini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan banyak Terima kasih kepada : Klinik Pertanian Keliling Universitas Lampung yang telah bersedia untuk menjadi narasumber; Aparat desa Dwi Mulyo yang secara terbuka ikut mendukung program kerja kami; BPKKKN Universitas Lampung; Dosen Pendamping Lapangan serta rekan KKN Desa Dwi Mulyo.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Sari, M., & Wahyuni, L. (2020). Budidaya Ikan Lele di Kolam Terpal dan Bioflok. Penerbit LPPOM..
- [2] Kusuma, Y. (2021). Pelatihan dan Pengabdian Masyarakat untuk Budidaya Ikan Air Tawar. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 15(3), 45-53.
- [3] Setiawan, A., & Putri, D. (2017). Pemanfaatan Limbah dalam Pembuatan Produk Ikan. Universitas Terbuka.
- [4] Nugraha, D. P. (2019). Manajemen Pakan dalam Budidaya Ikan Air Tawar. Penerbit Citra Books.
- [5] Yusuf, R., & Dewi, N. (2019). Budidaya Ikan Lele sebagai Sumber Pendapatan Alternatif di Daerah Pedesaan. Jurnal Perikanan Nusantara, 8(2), 33-40
- [6] Handayani, L., & Prasetyo, B. (2022). Pengolahan Ikan Lele menjadi Abon sebagai Alternatif Produk Lokal. Penerbit Dinas Kelautan dan Perikanan.
- [7] Rahman, A. (2018). Teknologi Pembuatan Abon Ikan. Penerbit Agromedia.
- [8] Wahyudi, S., & Saputra, H. (2020). Inovasi Olahan Ikan Lele sebagai Produk Unggulan Lokal. Jurnal Teknologi Pangan, 12(4), 78-84.
- [9] Sutrisno, A., & Handayani, R. (2020). Budidaya dan Pengembangan Ikan Air Tawar. Penerbit Andi Offset
- [10] Pratama, H., & Suryana, M. (2019). Inovasi Produk Olahan Perikanan Berbasis Ikan Lele. Penerbit Agro Media.