

**IbM PENGANEKARAGAMAN PRODUK OLAHAN LELE
DI KABUPATEN JEMBER
(IbM THE DIVERSIFICATION OF CATFISH FOOD PRODUCTS AT JEMBER
DISTRICT)**

Giyarto¹⁾, Yhulia Praptiningsih²⁾

¹Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember
email: giyartocipto@yahoo.co.id

²Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember
email: yhuli_ftp@yahoo.com

Abstract

Catfish was content completely of nutrition, digestible proteins and lipids which highly content of omega 3. Catfish could be process to ball meat, nugget, sausage, abon and cracker, they had the potentially of agricultural industry business. The process of those food products were easy and practiced. They were could be conducted by home industries or group industries. Based on financial analysis, the food products of catfish had high prospectively and profitable, with the production characteristics are the competitive sale price, lower BEP value, B/C ratio value 1.7-4.48, payback period 2.1-5.1 months.

Keywords: *diversification, catfish food products, jember.*

1. PENDAHULUAN

Lele merupakan jenis ikan air tawar yang banyak dibudidayakan. Ikan lele mengandung nutrisi yang lengkap dan protein mudah dicerna. Lemaknya banyak mengandung asam lemak omega 3. Lele dapat diolah menjadi produk makanan olahan yang memiliki cita rasa dan nilai gizi baik serta berpotensi menjadi bahan baku bisnis produk pangan sehat dan aman.

Pengolahan lele menjadi produk turunannya merupakan solusi baik untuk menutup ketidaksukaan konsumsi olahan lele segar. Diversifikasi juga akan menjadi bentuk usaha baru penambah pendapatan masyarakat. Dengan demikian, diharapkan ketersediaan sumber dan kecukupan asupan gizi (terutama protein) bagi masyarakat menjadi lebih baik, terbukanya peluang bisnis agroindustri baru berbasis lele, yang pada akhirnya mampu meningkatkan pendapatan masyarakat.

Berdasarkan kandungan gizinya, lele dapat diolah berbagai produk pangan olahan seperti bakso, nugget, sosis, abon dan mpling yang disukai oleh banyak lapisan masyarakat, baik anak-anak, remaja maupun orang dewasa. Teknologi pengolahan produk berbasis lele cukup mudah, murah, dan tidak perlu peralatan yang canggih, sehingga bisa

diusahakan skala rumah tangga, maupun kelompok.

Dalam upaya mewujudkan agrobisnis berbasis lele dapat dilakukan dengan mengimplementasikan teknologi pengolahan lele yang dilengkapi dengan aspek mutu dan keamanan pangan serta manajemen. Selain itu, dibutuhkan mitra usaha yang akan mendapat pembimbingan dan pendampingan dalam penerapan ilmu dan keterampilan pengolahan produk pangan berbasis lele. Mitra diharapkan akan menjadi contoh pelaku usaha produk berbasis lele bagi calon pelaku usaha baru.

2. PERMASALAHAN

Berdasarkan observasi dan diskusi langsung dengan mitra didapatkan beberapa permasalahan yang dihadapi yaitu:

- a. Pengetahuan teknologi diversifikasi produk pangan berbasis lele kurang,
- b. pemahaman cara pengolahan pangan yang baik, aman, dan sehat dengan prinsip GMP dan sanitasi kurang,
- c. pemenuhan standar kemasan dan label produk pangan masih sederhana
- d. penerapan manajemen produksi, pemasaran dan analisis ekonomi yang benar belum dilakukan
- e. aspek legalitas produk yang dihasilkan masih belum memenuhi persyaratan sesuai peraturan perundangan yang berlaku (seperti sertifikasi produksi

pangan industri rumah tangga (SPP-IRT) dari Dinkes dan lainnya.

3. METODE PELAKSANAAN

Dari permasalahan Mitra, maka program IBM ini menawarkan solusi:

1. Pelatihan dan pendampingan produksi produk pangan berbasis ikan lele (bakso, nugget, sosis, abon dan amplang)
2. Perancangan dan pengadaan alat pembuat adonan sederhana
3. Pelatihan dan pendampingan pengemasan dan pelabelan produk olahan pangan (termasuk analisis proksimat produk olahan yang dihasilkan)
4. Pelatihan dan pendampingan manajemen produksi, strategi pemasaran dan analisis ekonomi
5. Pelatihan tentang cara produksi dan sistem sanitasi industri yang baik
6. Pelatihan cara memperoleh SPP-IRT Dinkes

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan yang diberikan kepada Mitra bermaterikan tentang potensi ikan lele sebagai bahan baku olahan pangan yang layak diusahakan. Materi pelatihan meliputi nilai gizi lele, teknologi pengolahan bakso, nugget, sosis, abon, dan amplang lele, GMP, sanitasi industri, teknik pengemasan dan label produk pangan, cara mendapat sertifikasi produk industri rumah tangga, manajemen produksi dan analisis kelayakan usaha. Hasil pelatihan memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan kepada Mitra untuk mengembangkan usaha agroindustri berbasis lele. Kegiatan pelatihan mampu meningkatkan motivasi Mitra untuk memproduksi makanan olahan lele. Hal tersebut diperkuat dengan gambaran kelayakan usaha secara ekonomis bahwa usaha penganeekaragaman produk olahan lele tersebut sangat menguntungkan. Motivasi dan semangat semakin besar dengan adanya bantuan peralatan pembuat adonan sederhana.

Contoh hasil produk olahan ditunjukkan pada gambar 1, 2, 3, 4, 5,

sedangkan alat pembuat adonan ditunjukkan pada gambar 6.



Gambar 1. Contoh produk bakso lele



Gambar 2. Contoh produk nugget lele



Gambar 3. Contoh produk sosis lele



Gambar 4. Contoh produk abon lele



Gambar 5. Contoh produk amplang lele



Gambar 6 c. Alat pembuat adonan (bagian wadah adonan)



Gambar 6 a. Alat pembuat adonan (kenampakan keseluruhan)



Gambar 6 b. Alat pembuat adonan (kenampakan bagian dalam)

5. KESIMPULAN

Berdasarkan capaian target dan luaran yang dihasilkan maka dapat disimpulkan bahwa program IbM ini akan dapat berjalan baik sesuai yang diharapkan. Pengolahan lele menjadi aneka produk dapat membuka peluang industri rumah tangga sehingga dapat memberikan lapangan pekerjaan dan penghasilan bagi keluarga. Teknologi pengolahan produk pangan berbasis lele (bakso, nugget, sosis, abon, dan amplang), yang diterapkan sangat mudah dan praktis dengan modal usaha yang terjangkau. Potensi dan prospek usaha olahan pangan berbasis lele tampaknya lebih memberi harapan untuk meningkatkan pendapatan Mitra, dibandingkan bila ikan lele dijual segar (hidup).

6. REFERENSI

- Aoi, W., Y. Nato and T. Yoshikawa. 2006. **Exercise and Functional Food**. Nutrition Journal 5(15): 5-15
- Gray, C.P. Simanjuntak, L.K. Sabur, P.F.L. Maspaitella dan R.O.G. Varley, 1992, **Pengantar Evaluasi Proyek**, PT, Gramedia, Jakarta
- Hasher, C. M. 1998. **Functional Foods; their Tole in Disease Prevention and Health Promotion**. J F Techn.52 (2): 57-62
- Kasmir dan Jakfar. 2003. **Studi Kelayakan Bisnis**. Jakarta : Prenada Media
- Keputusan Kepala BPOM Nomor: H.K.00.05.5.1640, tanggal 30 April 2003. Tentang **Pedoman Tata Cara**

- Penyelenggaraan Sertifikasi
Produksi Pangan Industri Rumah
(PIRT)**
- Keputusan Menteri Kesehatan
Republik Indonesia No
715/MENKES/SK/V/2003, tanggal 23
Mei 2003 **Tentang Persyaratan
Hygiene Sanitasi Jasaboga.**
- Keputusan Menteri Kesehatan
Republik Indonesia Nomor:
1098/MENKES/SK/VII/2003 tanggal
31 Juli 2003 tentang **Persyaratan
Hygiene Sanitasi Rumah Makan
dan Restoran**
- Khotimah K *dkk.* 2002. *Evaluasi Proyek
dan Perencanaan Usaha.* Jakarta:
Ghalia Indonesia
- Kotler, Philip dan Keller, Kevin Lane.
2007. **Manajemen pemasaran
(Edisi 12 jilid 2). Benyamin Molan
(penerjemah). Marketing
Management.** PT. Indeks: Jakarta
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat
Dan Makanan Republik Indonesia
Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun
2012 **Tentang Pedoman Pemberian
Sertifikat Produksi Pangan Industri
Rumah Tangga.**
- Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun
2004 tentang **Keamanan, Mutu dan
Gizi Pangan.**
- Prawirosentono, S. 2002. **Bahasan
Komprensif; Strategi
Pengambilan Keputusan Bisnis.**
Jakarta : Bumi Aksara
- Render, B. dan J. Heizer. 2001. **Prinsip-
Prinsip Manajemen Operasi.**
Jakarta: Salemba Empat
- Robertson, G. L. 2010. **Food Packaging
and Shelf Life (A Practical
Guide).** CRC Press, New York
- Rochdianto, A. 2015. *Pengolahan Aneka
Ikan Lele.* Himpunan Kerukunan Tani
Indonesia
- Suryaningrum, D., Iksari, D., dan
Murniyati. 2002. *Aneka Produk
Olahan Lele.* ISBN. 978-979-002-
576-9. Penebar Swadaya
- Thaheer, H., 2005. **Sistem Manajemen
HACCP (Hazard Analysis Critical
Control
Points).** Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.
- Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012
tentang **Pangan.**
- Undang-Undang Nomor 36 tahun 2009
tentang **Kesehatan.**
- Winarno, F., Surono. 2002. **GMP dan
Penerapannya dalam Industri
Pangan.** MBRIO Press. Bogor.