




Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan lele *crispy* di Pedukuhan XII Sidorejo, Bantul

Dewi Amrih✉, Adi Sutakwa, Atika Nur Syarifah, Lana Santika Nadia
Universitas PGRI Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

✉ dewi_amrih@upy.ac.id

 <https://doi.org/10.31603/ce.5031>

Abstrak

Pedukuhan XII Sidorejo terletak di Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul menjadi salah satu daerah yang selama pandemi Covid-19 ini banyak membudidayakan ikan dan sayuran dalam ember atau *budikdamber*. Sayuran yang dibudidayakan salah satunya adalah kangkung dan dapat memenuhi kebutuhan rumah tangga sehari-hari. Sedangkan jenis ikan yang banyak dibudidayakan dengan *budikdamber* adalah ikan lele. Budidaya ikan lele dan sayuran ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan rumah tangga, namun konsumsi ikan lele hasil budidaya ini kurang optimal karena rendahnya pengetahuan tentang diversifikasi olahan ikan lele. Potensi dan permasalahan yang ada di masyarakat inilah yang selanjutnya dieksplorasi oleh tim dosen Program Sarjana Teknologi Hasil Pertanian UPY melalui program pengabdian kepada masyarakat untuk memberikan pengetahuan dasar tentang produksi olahan ikan lele. Olahan lele *crispy* ini dapat menjadi variasi menu makanan sehari-hari dan atau ide usaha kreatif di bidang makanan bagi warga Pedukuhan XII Sidorejo, Bantul.

Kata Kunci: Lele *crispy*; Diversifikasi produk; Budikdamber

Community empowerment through the processing of crispy catfish in Padukuhan XII Sidorejo, Bantul

Abstract

Padukuhan XII Sidorejo, located in Kasihan District, Bantul Regency, was one of the areas that was cultivating a lot of fish and vegetables in buckets or budikdamber during the Covid-19 pandemic. One of the vegetables cultivated is kale and can meet daily household needs. While the type of fish that is widely cultivated with budikdamber is catfish. Cultivation of catfish and vegetables is expected to meet household needs, but consumption of catfish from this cultivation is less than optimal due to low knowledge about diversification of processed catfish. These potentials and problems in the community were further explored by the UPY Agricultural Product Technology Bachelor Program lecturer team through community service programs to provide basic knowledge about processed catfish production. This crispy catfish can be a variation of the daily food menu and/or creative business ideas in the food sector for the residents of Pedukuhan XII Sidorejo, Bantul.

Keywords: *Crispy Catfish; Product diversification; Budikdamber*

1. Pendahuluan

Desa Ngestiharjo merupakan salah satu desa di Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul, DIY. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik pada tahun 2018, jumlah

penduduk di Desa Ngestiharjo mencapai 42.216 jiwa dengan luas wilayah mencapai 5,1 km² (Bantul, 2019). Desa Ngestiharjo terdiri dari 12 pedukuhan, salah satunya Pedukuhan XII Sidorejo.

Pedukuhan XII Sidorejo terletak di Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul. Secara administratif, Pedukuhan XII Sidorejo dibatasi oleh beberapa wilayah, yaitu Pedukuhan Onggobayan, Ngestiharjo, Kasihan, Bantul (Utara); Desa Tamantirto, Kasihan, Bantul dan Desa Ambarketawang, Gamping, Sleman (Barat); Desa Tamantirto, Kasihan, Bantul (Selatan); dan Pedukuhan Sonopakis Kidul, Ngestiharjo, Kasihan, Bantul (Timur). Pedukuhan XII Sidorejo terdiri dari 11 Rukun Tetangga (RT).

Selama pandemi Covid-19, Pedukuhan XII Sidorejo, Ngestiharjo, Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul berinisiatif melakukan budidaya ikan dalam ember atau dikenal dengan istilah *budikdamber* yang biasanya juga digunakan untuk membudidayakan sayuran sekaligus. *Budikdamber* memiliki banyak keuntungan, antara lain murah dan mudah dalam perawatan, dapat dilakukan di lahan sempit dan terbatas, tidak memerlukan banyak air, dapat dipindahkan dengan mudah, dan dapat menjadi sumber protein dari ikan dan sayuran. Ikan yang dapat dibudidayakan dengan *budikdamber* dipilih berdasarkan kemampuan hidup dalam media air yang rendah oksigen, misalnya ikan lele, patin, gabus, dan gurami. Sedangkan jenis sayuran yang cocok untuk *budikdamber*, antara lain sawi, pakcoy, kangkung, genjer, cabai dan tomat.

Jenis ikan yang dibudidayakan oleh warga Pedukuhan XII Sidorejo, Ngestiharjo, Kasihan, Bantul adalah ikan lele. Ikan lele (*Clarias gariepinus*) merupakan salah satu ikan air tawar yang populer di kalangan masyarakat. Selain tinggi kandungan gizi, ikan ini juga mudah dalam pembudidayaannya. Ikan lele dapat dibudidayakan di tempat-tempat seperti rawa, sungai, sawah, kolam ikan yang subur, kolam ikan yang subur dan keruh, bahkan pada tempat-tempat berlumpur yang kekurangan oksigen (Suryaningrum, Ikasari, & Murniyati, 2012). (Mahyudin, 2008) juga melaporkan bahwa budidaya ikan lele memiliki beberapa kelebihan, diantaranya ketahanan hidupnya tinggi dan pertumbuhan cepat meskipun dipelihara pada kepadatan tinggi.

Ikan lele diketahui rendah lemak dengan kadar protein sedang. Selain sebagai sumber protein, ikan lele mengandung karoten, vitamin A, fosfor, kalsium, zat besi, vitamin B1, vitamin B6, vitamin B12 dan kaya asam amino. Tingginya kandungan gizi pada ikan lele ini sangat baik untuk pertumbuhan dan perkembangan pada anak-anak. Rohimah, (Rohimah, 2013) juga melaporkan bahwa komponen penyusun ikan lele mudah dicerna dan diserap oleh tubuh sehingga sangat baik dikonsumsi oleh anak-anak, dewasa maupun lanjut usia.

Hasil panen ikan dan sayur pada *budikdamber* ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan rumah tangga. Hasil yang berlimpah dari budidaya ikan dalam *budikdamber* ini tidak didukung oleh pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi produk olahan ikan. Potensi inilah yang dieksplorasi oleh tim dosen dari program sarjana Teknologi Hasil Pertanian UPY. Dengan program pengabdian masyarakat ini kami memberi penyuluhan tentang tips dan trik memulai bisnis makanan agar memotivasi warga yang ingin memulai usaha dibidang makanan olahan ikan lele. Tim pengabdian juga akan memberikan pelatihan tentang diversifikasi olahan ikan lele menjadi lele *crispy*. Lele *crispy* dapat menjadi variasi menu sehari-hari dan atau ide usaha kreatif dibidang makanan buat warga Pedukuhan XII Sidorejo, Ngestiharjo, Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul, DIY.

2. Metode

Sasaran pengabdian masyarakat ini adalah ibu-ibu PKK Pedukuhan XII Sidorejo, Ngestiharjo, Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul. Ibu-ibu di Pedukuhan XII Sidorejo diketahui aktif dalam kegiatan PKK sehingga dengan adanya pengabdian ini dapat meningkatkan produktivitas dan usaha kreatif untuk meningkatkan perekonomian warga. Langkah-langkah yang ditempuh untuk mencapai tujuan tersebut adalah sebagai berikut:

2.1. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan pada awal kegiatan dengan tujuan supaya masyarakat Pedukuhan XII Sidorejo, Ngestiharjo, Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul yang menjadi mitra, paham dan mengetahui tujuan kegiatan ini. Pemahaman mitra akan kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan partisipasi aktif mitra dalam menyukseskan program pemberdayaan masyarakat. Dengan sosialisasi ini maka diketahui potensi Pedukuhan XII Sidorejo, Ngestiharjo, Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul, baik dari segi sosial budaya maupun potensi hasil pertaniannya. Pada saat sosialisasi, dilakukan pula penjarangan masukan dari mitra terhadap program serta dilakukan diskusi terkait jadwal pelaksanaan program sehingga tercapai kesepakatan antara mitra dengan pengabdian.

2.2. Motivasi untuk Memulai Usaha

Pengabdian kali ini kami mendatangkan praktisi dibidang olahan ikan untuk mengisi materi tentang tips dan trik memulai usaha bisnis makanan. Diharapkan dengan materi yang diberikan dapat memotivasi ibu-ibu PKK Pedukuhan XII Sidorejo, Ngestiharjo, Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul yang ingin memulai usaha dibidang makanan.

2.3. Pengolahan Ikan Lele

Adanya pandemi Covid-19 ini maka acara pengabdian masyarakat dilaksanakan sesuai protokol kesehatan dimana warga yang menjadi peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diwajibkan memakai masker saat datang ke lokasi pengabdian, tempat duduk peserta pengabdian juga diatur agar berjarak, dan pada di lokasi pengabdian diberi fasilitas cuci tangan bagi warga yang menjadi peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Untuk memudahkan koordinasi dan menjaga jarak maka dari 20 peserta dibagi menjadi 4 kelompok dengan masing-masing terdiri 5 peserta.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan untuk menyelesaikan masalah mitra dengan solusi yang telah disepakati bersama. Dari acara pengabdian ini diharapkan menambah pengetahuan mitra tentang olahan ikan lele dan dapat menjadi alternatif usaha kreatif. Pada acara pengabdian ini kami juga mendatangkan praktisi di bidang pengolahan ikan yang diharapkan dapat memotivasi ibu-ibu PKK Pedukuhan XII Sidorejo yang berniat memulai bisnis makanan, terutama dari olahan ikan lele.

3.1. Sosialisasi

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan sosialisasi dan survei lokasi pengabdian. Tim pengabdian melakukan pertemuan dengan Ketua RT 06

Pedukuhan XII Sidorejo, Ngestiharjo, Kecamatan Kasihan, Bantul dan disepakati untuk melakukan pengabdian tentang olahan ikan lele menjadi lele *crispy*. Antusias warga RT 06 untuk mengikuti penyuluhan dan pelatihan tentang olahan lele *crispy* ini disambut baik oleh ibu Dukuh sehingga peserta penyuluhan dan pelatihan tentang olahan lele *crispy* ini tidak hanya dari RT 06 tetapi dari PKK se-Pedukuhan XII Sidorejo. Jadi pengabdian kali ini diikuti oleh ibu-ibu PKK perwakilan dari beberapa RT di Pedukuhan XII Sidorejo, Ngestiharjo, Kasihan, Bantul dengan maksimal jumlah peserta 20 untuk menghindari berkerumun selama pandemi Covid-19.

3.2. Penyuluhan tentang Tips dan Trik Memulai Bisnis Makanan

Acara penyuluhan dan pelatihan tentang olahan lele *crispy* dilaksanakan pada tanggal 7 April 2021 dibantu oleh 2 orang mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian dan dihadiri oleh ibu Dukuh yang memberi sambutan di awal acara (**Gambar 1.**). Selanjutnya Wahdan Fitriya, S.Pi., M.Sc. memberi materi tentang tips dan trik memulai bisnis makanan (**Gambar 2.**). Diharapkan dari materi yang disampaikan dapat memotivasi warga Pedukuhan XII Sidorejo, Ngestiharjo, Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul yang berniat memulai usaha dibidang makanan terutama olahan ikan. Peserta merespon baik materi yang disampaikan oleh Wahdan Fitriya, S.Pi., M.Sc. terlihat dari timbal balik antara pemateri dan peserta pada saat acara berlangsung.



Gambar 1. Sambutan Ibu Dukuh Pedukuhan XII Sidorejo, Ngestiharjo, Kasihan, Bantul



Gambar 2. Penyuluhan oleh Wahdan Fitriya, S.Pi., M.Sc

3.3. Pelatihan Pengolahan Lele Crispy

Alat dan bahan yang dibutuhkan untuk acara pelatihan lele *crispy* disediakan oleh tim pengabdian. Dari 20 peserta kemudian dibagi menjadi 4 kelompok masing-masing terdiri dari 5 orang peserta. Setiap kelompok mendapatkan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk pengolahan lele *crispy*. Peserta mengikuti instruksi proses pembuatan lele *crispy* berdasarkan resep dan cara kerja yang telah dibagikan kepada semua peserta. Kegiatan pelatihan lele *crispy* dapat dilihat pada **Gambar 3.**

Hasil pelatihan pengolahan lele *crispy* ini dapat menjadi variasi menu sehari-hari dan diharapkan dengan pengetahuan peserta tentang diversifikasi olahan lele dapat meningkatkan tingkat konsumsi ikan di wilayah Pedukuhan XII Sidorejo, Ngestiharjo,

Kasih, Bantul. Selain itu menu lele *crispy* bisa menjadi ide usaha kreatif bagi warga untuk meningkatkan perekonomian warga. Materi penyuluhan juga diharapkan memotivasi warga yang ingin memulai usaha.



Gambar 3. Pelatihan Pengolahan Lele *Crispy*

4. Kesimpulan

Dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Pedukuhan XII Sidorejo, Ngestiharjo, Kasihan, Bantul dapat diambil kesimpulan bahwa dengan penyuluhan dan pelatihan tentang pengolahan olahan ikan lele ini dapat menambah wawasan warga tentang diversifikasi olahan ikan lele. Hasil pengolahan ikan lele menjadi lele *crispy* ini dapat menjadi variasi menu sehari-hari warga dan atau ide usaha kreatif di bidang makanan.

Acknowledgement

Pengabdian Kepada Masyarakat ini dibiayai oleh hibah internal dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas PGRI Yogyakarta dengan no. 078/BAP-LPPM/III/2021, tanggal 16 Maret 2021.

Daftar Pustaka

- Bantul, B. K. (2019). *Kecamatan Kasihan Dalam Angka*. BPS Kabupaten Bantul.
- Mahyudin, K. (2008). *Panduan Lengkap Agribisnis Lele*. Depok: Penebar Swadaya.
- Rohimah, I. (2013). *Analisis Energi dan Protein serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele*. Universitas Sumatera Utara.
- Suryaningrum, T. D., Ikasari, D., & Murniyati. (2012). *Aneka Produk Olahan Lele*. Depok: Penebar Swadaya.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License