

INOVASI IKAN LELE MENJADI PRODUK OLAHAN TERASI

Diyahwati¹, Andi Muhammad Irfan², Muhammad Wiharto³

¹ Universitas Negeri Makassar, diyahwato06@mail.com

² Universitas Negeri Makassar, amuhammadirfan@gmail.com

³ Universitas Negeri Makassar, wiharto09@gmail.com

Abstrak— Kelompok peternak ikan lele Saparia merupakan salah satu penghasil ikan lele di Makassar. Masyarakat Desa Sapiria yang tergabung dalam kelompok peternak ikan Sapiria Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa Makassar adalah kelompok usaha peternak berbagai jenis ikan yang terdiri dari 30 orang. Masing-masing orang memiliki lebih dari satu tambak ikan, dengan produksi ikan khususnya ikan lele setiap hari mencapai 500 kilogram. Melihat peluang antara usaha pengolahan produk ikan lele dan ketersediaan bahan baku ikan lele di Makassar, merupakan prospek yang bagus dalam pengembangan agribisnis ikan lele bagi masyarakat Saparia Kabupaten Gowa. Salah satunya adalah pengolahan ikan lele menjadi produk inovasi yang tahan lama yaitu terasi lele. Harga terasi yang mencapai Rp 75.000 – Rp 100.000 per kilogramnya dapat dijadikan alternatif inovasi produk olahan ikan lele yang tahan lama dan memiliki nilai ekonomi cukup tinggi. Tujuan pelatihan ini adalah memberikan keterampilan dalam mengolah produk olahan dari ikan lele, sehingga memiliki kemampuan dalam mengelola suatu usaha di sektor agroindustri melalui pengolahan ikan lele menjadi terasi lele. Metode yang digunakan dalam pengambilan data pada Program Kemitraan Masyarakat adalah metode ceramah, diskusi dan demonstrasi. Berdasarkan penilaian terhadap kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa kelompok peternak ikan lele Sapiria Somba Opu Kabupaten Gowa sangat mendukung kegiatan tersebut. Hal ini terbukti dari hasil kuesioner pelatihan pengolahan ikan lele menjadi terasi lele, rata-rata dengan kategori sangat baik.

Kata Kunci: Terasi, ikan lele

I. PENDAHULUAN

Salah satu komoditas perikanan yang perkembangannya cukup pesat dan sangat prospektif dalam menunjang program penganekaragaman pangan sebagai sumber protein hewani adalah ikan lele. Ikan lele merupakan komoditas yang dapat dipelihara dengan padat tebar tinggi dalam lahan terbatas (hemat lahan) di kawasan marginal dan hemat air.

Kelompok peternak ikan lele Saparia Kabupaten Gowa merupakan salah satu penghasil ikan lele di Makassar. Masyarakat Desa Sapiria yang tergabung dalam kelompok peternak ikan Sapiria Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa Makassar adalah kelompok usaha peternak berbagai jenis ikan (Ikan Nila, Ikan Lele, Ikan Mas dan lainnya) yang telah lama berdiri, yaitu sejak tahun 1998. Peternak ikan Saparia dikelola secara swadaya dengan membentuk kelompok yang terdiri dari 30 orang dan masing-masing orang memiliki lebih dari satu tambak ikan, dengan produksi ikan khususnya ikan lele setiap hari mencapai 500 kilogram. Tingginya permintaan pasar terhadap ikan lele menjadi peluang usaha yang menggiurkan sehingga banyak orang yang mencoba untuk mengelola ikan lele. Selain itu ikan lele juga dapat dibuat dalam produk olahan seperti abon, krupuk, bakso, nugget dan

stick ikan lele^[1]. Dinas Kelautan Perikanan DKP Sulawesi Selatan fokus genjot produksi perikanan air tawar. Khusus jenis ikan lele, pemerintah melalui DKP Sulsel menargetkan produksi sebesar 3.461 ton dari realisasi produksi tahun 2017 yang hanya sebesar 2.191 ton.^[2]

Melihat peluang antara usaha pengolahan produk ikan lele dan ketersediaan bahan baku ikan lele di Makassar, merupakan prospek yang bagus dalam pengembangan agribisnis ikan lele bagi masyarakat Saparia Kabupaten Gowa. Salah satunya adalah pengolahan ikan lele menjadi produk inovasi yang tahan lama yaitu terasi dan belacan. Harga terasi yang mencapai Rp 75.000 – Rp 100.000 per kilogramnya dapat dijadikan alternatif inovasi produk olahan ikan lele yang tahan lama dan memiliki nilai ekonomi cukup tinggi.

II. METODE

Pelatihan yang dilakukan Tim Pelaksana PKM dengan menggunakan prinsip bahwa setiap inovasi yang diterima oleh mitra sebaiknya melalui proses, mendengar, mengetahui, mencoba, mengevaluasi, menerima, meyakini, dan melaksanakannya. Supaya setiap proses berlangsung dengan baik, maka metode yang digunakan adalah:

1. Metode Ceramah, pemberian materi ini bertujuan untuk memberikan gambaran singkat dan menjelaskan mengenai prinsip/konsep dasar mengenai pembuatan terasi dan belacan dari ikan lele.
2. Metode Diskusi, metode diskusi ditempuh dengan memberikan kesempatan pada masyarakat untuk melakukan dialog dan berbagi pengalaman serta membahas permasalahan yang dihadapi di lapangan kemudian dicarikan solusi yang tepat dalam inovasi dan penerapan teknik yang tepat pada pembuatan terasi dan belacan dari ikan lele.
3. Metode Demonstrasi/Praktek, untuk memperlihatkan dan mensimulasikan produk olahan dari ikan lele mulai dari pemilihan bahan dasar sampai menjadi produk terasi dan belacan ikan lele.

III. PEMBAHASAN

Peserta pelatihan telah memiliki indikator pencapaian kemampuan keterampilan sebagai berikut:

1. Peserta mampu melakukan proses pembersihan ikan lele sebelum pengolahan menjadi produk terasi
2. Peserta mampu memilih dan menyiapkan bahan
3. Peserta mampu melakukan urutan-urutan proses pengolahan ikan lele menjadi terasi
4. Peserta mampu melakukan proses fermentasi terasi ikan lele
5. Peserta mampu melakukan pengemasan terasi ikan lele



Gambar 3.1. Terasi Ikan Lele

a. Kondisi Sebelum Pelatihan

Keterampilan peserta pelatihan tentang produk olahan Ikan Lele sebelum mengikuti pelatihan sangat rendah. Secara sederhana keterampilan dapat diartikan sebagai kemampuan dalam melakukan pekerjaan yang tidak hanya menggunakan otot dan aktivitas indera, tetapi lebih dari itu juga melakukan pola tingkah laku untuk menciptakan hasil.^[3] Hal ini terlihat dari hasil pengamatan bahwa, rata-rata peserta pelatihan hanya mengolah Ikan Lele dengan cara pada umumnya yaitu digoreng, tanpa ada pengemasan atau pelabelan atau melakukan inovasi pengolahan menjadi produk olahan lainnya. Keterampilan menjadi suatu kompetensi yang sangat diperlukan dalam mengolah sebuah produk makanan.

Demikian halnya dengan hasil produk olahan, tanpa menyertakan label sehingga tidak ada informasi yang dapat disampaikan pada konsumen. Padahal, sesuai UU No. 7 tahun 1996, setiap orang yang memproduksi pangan yang dikemas wajib mencantumkan label di dalam dan atau di kemasan pangan. Label merupakan satu kesatuan dengan kemasan yang mencantumkan merek atau informasi tentang produk dan penjualnya. Kemasan juga tidak disertai label, sehingga tidak ada informasi yang dapat disampaikan pada konsumen. Pelabelan berperan sebagai sarana promosi penjualan yang dapat menstimulasi kebiasaan belanja konsumen sehingga dapat mengurangi biaya promosi yang tinggi.^[4] Kemasan menjadi daya tarik bagi konsumen dan mempengaruhi persepsi mereka tentang produk.^[5]

Kurangnya keterampilan dalam melakukan inovasi pengolahan Ikan Lele menjadi produk olahan, menyebabkan bertambahnya jumlah Ikan Lele *apkiran* (ditolak). Pertumbuhan Ikan Lele sangat cepat, pada umur 2-3 bulan sudah dapat dipanen dengan berat kurang lebih 150 gram per ekornya.^[6] Apabila terlambat panen, maka berat ikan akan terus bertambah bahkan dapat mencapai 2 kg per ekornya. Konsumen lebih menyukai ikan lele dengan ukuran kecil dibandingkan dengan ikan lele yang berukuran lebih besar. Kondisi ini yang menyebabkan timbulnya Ikan Lele *apkir* yang dianggap tidak sesuai dengan kualitas. Keterampilan yang dimiliki oleh peserta pelatihan dalam mengolah Ikan Lele menjadi terasi dapat digambarkan pada Tabel 3.1.

Tabel 3.1. Distribusi Frekuensi dan Kategori Nilai *Pretest-Posttest* Keterampilan Pembuatan Terasi Ikan Lele.

No	Nilai Interval (%)	Kategori	Pretest		Posttest	
			Frekuensi	Persentase (%)	Frekuensi	Persentase (%)
1	75-100	Sangat Terampil	0	0,00	4	13,33
2	50-74	Terampil	2	6,67	26	86,67
3	25-49	Tidak Terampil	21	70,00	0	0,00
4	0-24	Sangat tidak Terampil	7	23,33	0	0,00
Jumlah			30	100,00	30	100,00

mengikuti pelatihan. Setelah mengikuti pelatihan terjadi peningkatan keterampilan menjadi kategori terampil 26 orang dan 4 orang sangat terampil.

Peserta pelatihan kelompok peternak ikan Desa Sapiria setelah mengikuti pelatihan dan mendapat materi, melakukan diskusi serta praktek (yang diawali dari pemilihan bahan, persiapan alat, proses pembuatan) telah mampu melaksanakan tahapan-tahapan proses pengolahan Ikan Lele menjadi produk olahan terasi dengan terampil dan benar. Hal ini didukung dengan pernyataan bahwa keterampilan yang dimiliki oleh setiap individu beranekaragam, sehingga membutuhkan pengetahuan untuk mengembangkan kemampuan keterampilan tersebut^[7] Keterampilan yang diperoleh dari latihan secara terus-menerus akan membentuk keahlian dalam bidang tertentu setelah mendapatkan ilmu pengetahuan. Terbukti bahwa Program Kemitraan Masyarakat dalam kegiatan pelatihan pengolahan

Ikan Lele sangat tepat untuk diterapkan pada masyarakat di Desa Sapiria Kecamatan Somba Opu. Kefektifan terhadap kegiatan Program Kemitraan Masyarakat didukung oleh hasil kuesioner sebagai penilaian peserta pelatihan dan perangkat desa terhadap pelaksanaan program tersebut yang disajikan pada Tabel 3.2.

Tabel 3.2. Penilaian Masyarakat Terhadap Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat.

NO	ASPEK YANG DINILAI	SKOR	KRITERIA
1.	Tema Pelatihan	3,55	Sangat Baik
2.	Materi Pelatihan	3,56	Sangat Baik
3.	Instruktur	3,58	Sangat Baik
4.	Suasana Pelatihan	3,67	Sangat Baik
5.	Perlengkapan	3,25	Baik
6.	Kesiapan Penyelenggara	3,57	Sangat Baik
	Rata-rata	3,53	Baik

Tabel 2.2, menjelaskan mengenai penilaian peserta pelatihan dan perangkat desa terhadap kegiatan Program Kemitraan Masyarakat dalam pelatihan pengolahan Ikan Lele menjadi produk olahan terasi memiliki nilai rata-rata skor 3,53 dengan kategori baik.

Berdasarkan hasil kuesioner peserta pelatihan dan perangkat desa dapat dikemukakan bahwa, pada umumnya merasa puas terhadap pelaksanaan kegiatan dan dapat merasakan manfaatnya bagi peningkatan kualitas keterampilan dalam mengolah Ikan Lele khususnya bagi peternak Ikan Lele Desa Sapiria Kecamatan Somba Opu. Indikator yang menunjukkan hal tersebut adalah:

- a. Tema dan materi pelatihan telah sesuai dengan kebutuhan kelompok peternak Ikan Lele Desa Sapiria.
- b. Instruktur Program Kemitraan Masyarakat telah mampu mendorong dan melatih peserta sehingga memiliki keterampilan dalam mengolah Ikan Lele menjadi produk olahan.
- c. Kegiatan PKM ini memiliki aspek pemberdayaan terhadap peserta terbukti oleh antusiasnya peserta dalam mengikuti pelatihan yang jumlah melebihi dari yang ditentukan, sehingga menciptakan suasana kebersamaan dalam belajar.
- d. Seluruh Tim Program Kemitraan Masyarakat telah melakukan persiapan dan mengkoordinasikan waktu pelaksanaan dan menjalin kerjasama yang baik dengan mitra.
- e. Satu hal yang kurang memenuhi harapan peserta ialah, peralatan yang dipergunakan sangat minimal sehingga pelaksanaan pelatihan berjalan lambat.



1. Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat pada kelompok peternak ikan Desa Sapiria Kecamatan Somba Opu pada pelatihan pengolahan produk olahan Ikan Lele menjadi terasi, merupakan cara yang efektif dan efisien untuk memperkenalkan produk olahan Ikan Lele khususnya bagi pelaku usaha yang baru belajar.

2. Pelatihan yang dilaksanakan melalui program kemitraan masyarakat dapat meningkatkan keterampilan peserta menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi tinggi.

3. Penilaian terhadap kegiatan Program Kemitraan Masyarakat dalam pelatihan pengemasan dan pelabelan mie kering ebi didukung oleh masyarakat di Desa Sapiria Somba Opu terbukti dengan penilaian yang diperoleh dari kuesioner rata-rata skor 3,53 dengan kategori baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar yang telah memberikan dana PNBK. Ucapan terimakasih juga saya sampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Masyarakat UNM dan Pemerintah Desa Sapiria Kecamatan Somba Opu.

REFERENSI

- [1] Saparinto, C. *Budidaya Ikan di Kolam Terpal*. Penebar Swadaya. 2002.
- [2] Rys, 2015. *Sulsel Target Produksi Lele 3.461 Ton*. <http://upeks.co.id/maritim-nusantara/sulsel-target-produksi-lele-3461-ton.html>. [28 September 2015].
- [3] Muhibbin Syah, 2009. *Psikologi Belajar*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- [4] Kuvykaitė, R., A. Dovalienė, & L. Navickienė. 2009. *Impact of package elements on consumer purchase decision*. *Economics and Management*, vol. 14, hal. 441-447.
- [5] Rundh, B., 2005. *The multi-faceted dimension of packaging*. *British Food Journal*, Vol. 107 (9), pp. 670-684.
- [6] Verra, 2018. *7 Langkah Budidaya Ikan Lele (Pembesaran) Lengkap dan Urut*. <https://erakini.com/budidaya-ikan-lele/comment-page-2/>
- [7] Nurul Ridhi Utami. 2017. *Hubungan Pengetahuan Pengolahan Makanan Dengan Keterampilan Mengolah Makanan Indonesia Pada Siswa Sekolah Menengah Kejuruan*. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. Vol 3. No 2