

PELUANG BISNIS MASA DEPAN DESA TLOGOREJO DENGAN CRISPY LELE

¹Istiqomah: istiqomah.faqih@gmail.com, ²Achmad Irfan Fachrudin, ³Adi Firman Rohmanto, ⁴Ahmad Sobirin, ⁵Anna Fitri Wahyuni, ⁶Chandra Diyah Ningrum, ⁷Faris Zulkilmi, ⁸Galih Ade Setiawan, ⁹Nanda Hamidah, ¹⁰Nur Hidayah Magfiroh, ¹¹Nurul Hidayatul Khasanah, ¹²Septian Eka Pratama, ¹³Siti Fathiyatul Faizah, ¹⁴Syahrul Gayuh A.A, ¹⁵Sya Roni Achmadi, ¹⁶Nita Nur Safitri, ¹⁷Nailatul Inayah, ¹⁸Yansa Oktaviana Putri
(Universitas Islam Darul 'Ulum Lamongan)

Abstract: Purpose for service of society is given motivation and coaching to society about the sale value from freshwater fish processed as to food become freshwater crispy are have many the nutrition content useful to increase the income of the society. The method use is speech, discussion, demonstration or coaching. Characteristic of society participation of the training most of the age 30 years and above. Necessary of the raw material freshwater as many as 4 kg with price Rp. 140.000,00 and freshwater produce as many as 16 pcs with the selling price Rp. 10.000,00/pcs. Gross income as many as Rp. 160.000,00 and profit as many as Rp. 20.000,00. So effort freshwater quite worth to developed and can to increase the income of the society of Tlogorejo village.

Keyword: society, income, crispy lele

Abstrak: Tujuan dari pengabdian masyarakat adalah untuk memberikan motivasi dan pelatihan kepada warga masyarakat tentang nilai jual dari ikan lele yang diolah menjadi makanan ringan berupa crispy lele yang memiliki banyak kandungan gizi yang berguna untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Metode yang digunakan adalah ceramah, diskusi, demonstrasi atau pelatihan. Karakteristik warga peserta pelatihan sebagian besar usianya 30 tahun keatas. Kebutuhan bahan baku ikan lele sebanyak 4 Kg dengan harga Rp 140.000,00 dan menghasilkan crispy lele sebanyak 16 pcs dengan harga jual Rp 10.000,00/pcs. Pendapatan kotor sebesar Rp 160.000,00 dan keuntungan sebesar Rp. 20.000,00. Jadi usaha crispy lele cukup layak untuk dikembangkan dan dapat meningkatkan pendapatan warga masyarakat Desa Tlogorejo.

Kata kunci: masyarakat, pendapatan, crispy lele

PENDAHULUAN

Ikan lele memiliki prospek bisnis yang sangat baik. Hal ini karena mudah dibudidayakan di tempat-tempat yang kritis, seperti rawa, sungai, sawah, kolam ikan yang subur, kolam ikan yang keruh dan bahkan tempat berlumpur yang kekurangan oksigen (Suryaningrum, 2012), didukung oleh rasa dagingnya yang gurih dan bergizi tinggi karena kandungan proteinnya sebesar 18,7%. Pada ukuran konsumsi, daging lele berwarna putih dengan kandungan protein yang fungsinya hampir sama dengan daging sapi yaitu 19,0%. Protein lele mengandung asam amino esensial seperti isoleusin, leusin, lisin, dan fenil alanin dalam jumlah yang cukup, bahkan kandungannya lebih tinggi dibandingkan dengan standar asam amino esensial yang dikeluarkan oleh FAO untuk kebutuhan tubuh (FAO, 1985 dalam Astawan, 2009). Selain itu, budidaya lele juga memiliki beberapa kelebihan antara lain pertumbuhannya cepat meskipun dipelihara dengan kepadatan tinggi, ketahanan hidupnya tinggi. (Mahyudin, 2008).

Prospek bisnis yang baik ini ditangkap oleh petani di Desa Tlogorejo Kecamatan Kepohbaru Kabupaten Bojonegoro. Masyarakat di Desa Tlogorejo mayoritas petani tembakau, dan sekarang ini beralih membudidayakan ikan lele. Melihat petani yang membudidayakan lele berhasil, akhirnya petani lain juga mengikuti petani pembudidaya lele sebelumnya.

Para petani lele di Desa Tlogorejo biasanya menjual lele ke pasar-pasar terdekat dan juga kepada masyarakat sekitar. Masyarakat mengolah ikan lele itu hanya dipanggang dan dijadikan penyot lele yang kemudian dijual di warung atau rumah makan. Harga ikan lele untuk kalangan masyarakat biasa dipatok harga 8000/kg, sedangkan untuk para pedagang di pasar dan pemilik warung atau rumah makan dipatok dengan harga yang lebih murah sekitar 7000/kg.

Di zaman modern ini, banyak orang-orang kreatif yang mengolah ikan lele menjadi berbagai makanan ringan salah satunya, yaitu ***crispy dari ikan lele***. Crispy lele adalah sebuah makanan ringan yang sudah trending dikalangan masyarakat, baik dari anak-anak maupun dewasa. Crispy lele ini memiliki cita rasa khas rempah-rempah dari Indonesia. Sehingga sangat disukai oleh masyarakat

Disamping itu, proses pembuatan crispy lele sangatlah mudah, apalagi dikalangan ibu-ibu rumah tangga. Selain itu, bahan yang digunakan untuk membuat crispy lele tidak sulit untuk didapat. Dan pemasarannya juga mudah, bisa dikemas dengan berbagai ukuran sesuai keinginan kita. Selain dipasarkan di pasar tradisional, crispy lele juga dapat dipasarkan melalui media sosial, seperti Facebook, Instagram, Whatsapp, Twitter dan lain sebagainya.

Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan partisipasi masyarakat dalam memanfaatkan ikan lele, antara lain: a) masyarakat dapat mengolah ikan lele menjadi berbagai olahan makanan; b) terjadinya peningkatan produktivitas olahan ikan lele pada masyarakat; c) peningkatan pendapatan bagi masyarakat : d) terciptanya lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar Desa Tlogorejo; e) crispy lele bisa terjual dengan harga Rp. 10.000,00/pcs.

METODE PENELITIAN

Langkah-langkah untuk mencapai hasil yang diharapkan dari program ini bagi masyarakat dengan menggunakan metode pelaksanaan antara lain: ceramah, diskusi, demonstrasi atau pelatihan, dan pemberian tugas. Sedangkan metode yang digunakan dalam melakukan pemberdayaan kelompok sasaran, yaitu: sosialisasi program pada masyarakat seperti ibu-ibu PKK, ibu-ibu jamaah tahlil, dan remaja, pemilik budidaya ikan lele di Desa Tlogorejo setempat. Untuk langkah-langkah operasional yang diperlukan untuk mengatasi permasalahan yang dideskripsikan sebagai berikut : tahap observasi dan identifikasi permasalahan; tahap sosialisasi program kegiatan ipteks bagi masyarakat dengan melibatkan seluruh komponen masyarakat pembudidaya ikan lele; tahap orientasi action lapangan, program pelatihan dan pendampingan. Pembuatan crispy lele dapat di uraikan sebagai berikut.

Persiapan bahan

Sebagai bahan baku crispy lele, ikan lele dikenal banyak mengandung protein yang dapat meningkatkan fungsi kekebalan tubuh serta memenuhi kebutuhan asam amino selain itu kandungan kalori dan lemak yang rendah akan memenuhi asupan nutrisi bagi tubuh. Kandungan vitamin B 12 yang tinggi pada ikan lele juga sangat penting untuk membantu memecah makanan yang dikonsumsi. Berdasarkan departemen pertanian Amerika Serikat (USDA), ikan lele merupakan sumber yang sangat baik dari nutrisi tertentu menyediakan 20% atau lebih dari nilai harian yang dianjurkan. Ketika dimasak (panas kering) lele memberikan 0,333 gram omega 3, asam lemak berasal dari EPA (0,1 gram), DHA (0,137 gram) dan ALA (0,096 gram) per 100 gram ikan lele. Pada persiapan bahan ini kita harus memperhatikan ikan

lele yang mempunyai kualitas yang baik. Hal ini penting dilakukan untuk mendapat bahan baku yang berkualitas agar dapat menjadi olahan lele yang memiliki rasa enak dan gurih.

Pemisahan Daging dan Kulit Ikan Lele

Pada umumnya ikan lele memiliki kulit berwarna hitam serta tekstur kulit yang licin. Sebelum daging, kulit dan duri ikan lele dipisah. Terlebih dahulu potong kepala ikan lele agar memudahkan proses pemisahan. Setelah dipotong, kemudian pisahkan kulit, daging dan duri ikan lele dengan cara diiris tipis menggunakan pisau yang tajam (*fillet*). Kemudian iris tipis daging lele tersebut agar memudahkan saat dimasak.

Pencucian Daging Ikan Lele

Setelah daging, kulit dan duri dipisahkan langkah selanjutnya adalah mencuci daging tersebut dengan air jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis yang terdapat di ikan lele. Tunggu sampai beberapa menit agar bau amis yang terdapat di ikan lele hilang. Setelah itu bilas dengan air bersih lalu tiriskan.

Pembuatan Bumbu

Sebelum pengolahan dimulai, persiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat crispy lele. Alat : pisau, baskom, kompor, wajan, nampan, sendok, dan cobek. Bahan yaitu ikan lele, tepung beras, bawang merah, bawang putih, ketumbar, lada, garam, kemiri, penyedap rasa, jeruk nipis, air, minyak goreng, dan kunyit.

Pengolahan Crispy Lele

Cara pembuatan adalah sebagai berikut, beri air perasan jeruk nipis pada ikan lele, Campur bumbu dengan daging ikan lele lalu aduk sampai rata, Siapkan 2 adonan tepung beras basah dan kering. Ambil ikan lele yang sudah dicampur bumbu dan celupkan ke adonan basah, lumuri sampai rata kemudian campurkan kembali ke adonan tepung kering supaya adonan lele menjadi crispy. Lakukan hal yang sama sampai adonan ikan lele habis. Sementara itu panaskan minyak secukupnya untuk menggoreng lele. Setelah minyak panas masukkan adonan lele tersebut, goreng sampai kering dan berwarna kuning keemasan. Setelah crispy angkat dan tiriskan. Setelah minyak tiris crispy lele dikemas dengan kemasan yang sudah disiapkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik masyarakat Desa Tlogorejo dilihat berdasarkan umur, jenis kelamin, pendidikan dan jabatan. Ada 24 orang yang mengikuti kegiatan pelatihan kewirausahaan dari ikan lele. Kisaran umur 30 tahun keatas dengan status ibu rumah tangga. Sebagian besar ibu-ibu berpendidikan sekolah menengah pertama (SMP) sampai sekolah menengah atas (SMA) atau sederajat.

Pembuatan Crispy Lele

Kegiatan pelatihan dilakukan pada hari rabu, 31 Juli 2019 di Balaidesa Tlogorejo Kecamatan Kepohbaru Kabupaten Bojonegoro bersama ibu-ibu PKK dan masyarakat. Pembuatan crispy lele menggunakan alat sebagai berikut: pisau, baskom, kompor, wajan,

nampan, sendok, dan cobek yang sudah tersedia di rumah mereka masing-masing, sehingga jika mereka ingin membuat crispy lele sangat mudah dilakukan. Peserta pelatihan kewirausahaan crispy lele tersebut sebanyak 24 orang.

Materi penyuluhan dan pelatihan meliputi: penjelasan alat dan bahan baku (lele) dan teknik memproduksi crispy lele serta dilakukan tanya jawab mengenai materi tersebut terhadap ibu-ibu peserta pelatihan dan pemateri yang sangat antusias dalam pelatihan tersebut. Karena pelatihan ini merupakan pertama kali mereka mengolah lele dengan cara yang berbeda.

Kegiatan pelatihan kewirausahaan dilakukan di Balaidesa Tlogorejo pada hari Rabu, 31 Juli 2019. Ibu-ibu peserta pelatihan kewirausahaan crispy lele mempraktekkan membuat crispy lele yang bahan-bahannya sudah disediakan oleh panitia. Praktek dilakukan pada 24 orang yang kemudian dibagi menjadi 4 kelompok, yaitu: Siti Yulaeka, Atin Ulfa, Suhartik, dan Erni Wahyuni. Dari hasil praktek dari 4 kelompok tersebut yang setiap kelompoknya diberikan 1kg lele, dapat diketahui bahwa dari total bahan 4kg lele dengan harga Rp. 20.000.00/kg, dan bahan lain yang sudah disebut sebelumnya dengan total biaya yang dibutuhkan sebesar Rp. 140.000.00, dapat menghasilkan crispy lele sebanyak 16 pcs dengan harga Rp. 10.000.00/pcs atau ($16 \times \text{Rp.}10.000.00 = \text{Rp.} 160.000.00$). keuntungan hasil dari crispy lele $\text{Rp.} 160.000.00 - \text{Rp.} 140.000.00 = \text{Rp.} 20.000.00$.

Dari hasil praktek dapat disimpulkan bahwa ibu-ibu desa Tlogorejo dapat mengolah ikan lele menjadi makanan ringan yang mudah dibuat, dikonsumsi, dan menambah nilai jual ikan lele tersebut.

Analisis Usaha Pembuatan Crispy Lele

Dalam Program pengabdian kepada masyarakat desa Tlogorejo, ilmu yang diberikan pemateri dapat dikembangkan oleh masyarakat desa Tlogorejo. Dari hasil pelatihan kewirausahaan tersebut dapat dijelaskan secara rinci biaya pembuatan crispy lele, dengan analisa usaha sebagai berikut.

a. Biaya

○ 4 kg ikan lele @ Rp. 20.000	= Rp. 80.000,00
○ 2 kg tepung beras @ Rp. 5.000	= Rp. 10.000,00
○ ½ kg bawang merah @ Rp.5000	= Rp.5000,00
○ ½ kg bawang putih @ Rp.6000,00	= Rp.6000,00
○ 1 ons ketumbar @ Rp.2.000	= Rp.2000,00
○ 1 ons kemiri @ Rp.1.500	= Rp.1.500,00
○ Penyedap rasa @ Rp 2.000	= Rp 2.000,00
○ Garam @ Rp 1.500	= Rp 1.500,00
○ Jeruk nipis @ Rp 2.000	= Rp 2.000,00
○ 2 kg minyak goreng @ Rp 10.000	= Rp 20.000,00
○ 1 ons kunyit @ Rp 2.000	= Rp 2000,00
○ <u>Plastik klip uk.sedang @ Rp 10.000</u>	<u>= Rp 10.000,00</u>
Biaya total	= Rp 142.000,00

b. Penjualan dan keuntungan

Harga jual crispy lele Rp 10.000 per kemasan. Apabila proses pembuatan crispy lele dapat berjalan optimal, maka dari 4 kg ikan lele dapat dihasilkan 16 pcs crispy lele. Dengan demikian, besarnya hasil penjualan dan keuntungan dapat dihitung sebagai berikut.

Penjualan @ 16 pcs crispy lele x Rp 10.000
= Rp 160.000,00

Keuntungan @ Rp 160.000 – Rp 140.000
= Rp 20.000,00

B/C Rasio: B/C rasio dapat dihitung berdasarkan perbandingan dan biaya yang dikeluarkan, yaitu Rp 160.000,00 : Rp 20.000,00 = 8.

KESIMPULAN

Sebagian besar dari peserta pelatihan berada dalam usia produktif sehingga masih sangat memungkinkan jika usaha ini lebih dikembangkan kedepannya. Dari hasil analisis usaha maka dapat disimpulkan bahwa pembuatan crispy lele dapat meningkatkan pendapatan serta meningkatkan nilai jual dari ikan lele.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, Choirul dkk. 2018. *Produksi Tepung Ikan Rucah Untuk Peningkatan Pendapatan Nelayan di Paciran Lamongan*. (Online) <http://dx.doi.org/10.30651/aks.v2i2.1241>. Diakses pada tanggal 08 Agustus 2019.
- Anonim. 2016. *Contoh Karya Tulis Ilmiah*. (Online) <http://scarletchan.blogspot.com/2016/11/contoh-karya-tulis-kewirausahaan.html>. Diakses pada tanggal 08 Agustus 2019.
- Anonim. 2017. *Artikel Ilmiah* (Online) <https://www.google.com/search=artikel+pembuatan+crispy+dari+ikan+lele.html>. Diakses pada tanggal 10 Agustus 2019.
- R, Wida Erlyna dkk. 2014. *Pengembangan Usaha Olahan Lele di Kabupaten Boyolali*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.