



## INOVASI PERENCANAAN USAHA PENGOLAHAN PRODUK TURUNAN IKAN LELE

No	Nama Penulis	Email
1	Yuyus Yudistria	<a href="mailto:yuyus.yudistria@Esaunggul.ac.id">yuyus.yudistria@Esaunggul.ac.id</a>
2	Deddy Rusyandi	<a href="mailto:derusy@gmail.com">derusy@gmail.com</a>
3	Luluh Abdilah Kurniawan	<a href="mailto:luluhabdilah@gmail.com">luluhabdilah@gmail.com</a>

<sup>1</sup> Universitas Esa Unggul

<sup>2</sup> Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi EKUITAS


<sup>3</sup> Universitas Panca Sakti Bekasi

✉ [yuyus.yudistria@Esaunggul.ac.id](mailto:yuyus.yudistria@Esaunggul.ac.id)

### Abstrak

Pengembangan program usaha budidaya ikan lele bagi remaja RW 12 Desa Sariwangi yang dibagi menjadi 4 kelompok telah menghasilkan rata-rata produksi ikan lele sebesar 3-5 kuintal. Hal ini menunjukkan tingkat hasil produksi yang signifikan. Permasalahan utama yang dihadapi para peternak ikan lele adalah ketidakstabilan harga ikan lele di pasaran. Solusi kami terhadap fluktuasi harga ikan lele adalah dengan menerapkan rencana inovatif pengolahan produk ikan lele melalui pelatihan perencanaan usaha. Pendekatan ini diharapkan dapat menghasilkan pendapatan tambahan dan menumbuhkan pengembangan usaha baru di bidang budidaya ikan lele. Tujuannya agar usaha budidaya ikan lele ini terus berkembang dan menjadi contoh bagi daerah lain. Makna dari pelatihan ini terletak pada pemberian pemahaman kepada anggota kelompok mengenai tahapan input, proses, dan output dalam pengelolaan bisnis. Langkah ini diharapkan dapat mendorong produksi produk olahan ikan lele seperti bakso lele dan abon lele yang dapat dijual di pasar lokal. Dengan begitu, diharapkan usaha budidaya ikan lele semakin berkembang dan menjadi benchmark bagi daerah lain.

**Kata Kunci:** Inovasi; Bisnis; Pengolahan; Manajemen Bisnis

 ©2022. Diterbitkan oleh Jurnal Umum Pengabdian Masyarakat (JUPEMAS). Artikel ini memiliki akses terbuka di bawah lisensi BY-NC <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>

## 1. Pendahuluan

Berdasarkan pada program pengabdian pada tahun sebelumnya (2021), yaitu dengan dilakukannya program usaha budi daya Ikan lele bagi pemuda RW 12 Desa Sariwangi, yang terus berkembang dengan memiliki sekitar 4 kelompok, dengan setiap kelompok terdiri dari 4-5 orang dengan menghasilkan rata-rata 3-5 kwintal. Tingginya rata-rata hasil panen ikan lele berdampak pendapatan para peternak ikan lele, namun demikian juga pendapatan peternak juga tergantung pada harga pasar yang berfluktuatif. Sehingga dengan kondisi tersebut perlu dilakukannya usaha pengolahan dari ikan lele. Pengolah ikan lele yang berlokasi di di RW 12 Desa Sariwangi Kecamatan Parongpong Kabupaten Bandung Barat. Usaha yang dilakukan adalah budidaya ikan Lele. Kondisi saat ini budi daya ikan lele terus berkembang, sehingga Kelompok peternak berkeinginan untuk mengembangkan usaha pengolahan hasil ikan lele untuk menampung hasil produksi budidaya ikan lele. Melalui pengembangan usaha merupakan salah satu cara dalam mengatasi pengangguran dengan pemberdayaan melalui kewirausahaan (Andriany, 2013).

Melalui pengembangan usaha akan berpengaruh terhadap kondisi sosial ekonomi masyarakat (Suryadi, 2019) usahanya pengolahan masih kurang berdaya padahal salah satu peluang usaha yang menguntungkan (Febri, I. P., Buntoro, G. A., & Ariyadi, 2019). Pengembangan usaha dibutuhkan pelatihan yang sesuai dengan perkembangan (Tambunan, 2012).

Beberapa produk olahan dari ikan lele yang dapat dilakukan oleh peternak ikan lele dalam rangka untuk meningkatkan pendapatan dapat dilakukan seperti nugget (Ubadillah A, 2010), pempek (Ririsanti NN, Liviawaty E, Ihsan YN, 2017) dan abon (Kusumayanti H, Astuti W, 2011) serta pengolahan produk lainnya. Karena Ikan lele memiliki protein tinggi 17,7-26,7% dengan lemaknya 0,95-11,5% (Nurilmala. M, Nurjanah, 2009). (Rosa R, Bandar NM, 2007) Berprotein sedang dengan lemak rendah. Serta memiliki kandungan karoten, protein, lemak, karbohidrat, fosfor, kalsium, zat besi, vitamin A, B1, B6, B12, dan tinggi asam amino. Menurut (Rohimah I, Etti S, 2014) kandungan komponen gizi ikan lele mudah dicerna dan diserap oleh tubuh manusia. Menurut (Batara DL, 2014) menyatakan ikan lele memiliki manfaat untuk membantu pertumbuhan dan perkembangan pada anak, kandungan asam amino esensial sangat berguna untuk tumbuh kembang tulang, membantu penyerapan kalsium dan menjaga keseimbangan nitrogen dalam tubuh, dan memelihara masa tubuh anak agar tidak terlalu berlemak

Usaha kuliner merupakan salah satu usaha yang terus berkembang, karena selalu dibutuhkan oleh masyarakat. Salah satu jenis kuliner yang digemari berbagai kalangan adalah bakso. Dimana Bakso merupakan salah satu kuliner favorit semua orang Indonesia. Sedangkan ikan Lele merupakan salah satu ikan yang digemari. Dengan demikian, maka usaha bakso lele ini kombinasi terbaik dengan memiliki tingkat Inovasi yang tinggi. Dengan adanya inovasi baru, bahan makanan dari ikan lele semakin menambah jumlah permintaan pasar ikan lele. Akhirnya berbisnis di olahan ikan lele menjadi daya tarik tersendiri (Lestari, n.d.) (Ngaisyah RRD, 2019); (Herawati VE, LD Saraswati, 2020) menyatakan bahwa dengan variasi jenis produk olahan akan mendorong masyarakat meningkatkan konsumsi ikan.

Dari latar belakang diatas, ada beberapa masalah yang terdapat di RW 12 Desa Sariwangi :

1. Adanya Ketidakstabilan harga ikan lele dipasaran
2. Memulai sebuah usaha baru atau inovasi pengolahan ikan lele

Berdasarkan permasalahan tersebut perlu dilakukan beberapa tahapan kegiatan seperti:

1. Memberikan Pelatihan dasar perencanaan usaha pengolahan produk
2. Memberikan Pelatihan perhitungan usaha (kelayakan usaha)
3. Memberikan Pelatihan pengelolaan usaha.

## 2. Metode

---

Kegiatan pelaksanaan kegiatan yang akan dilaksanakan dibagi menjadi 5 tahap yaitu Analisis situasi, Tahap Identifikasi masalah dan solusi, Melaksanakan Solusi, melaksanakan evaluasi (monev) serta pendampingan. Pelaksanaan tersebut sebagai berikut :

1. Analisis Situasi
2. Identifikasi Masalah
3. Melaksanakan Solusi
4. Evaluasi Kegiatan
5. Pendampingan

Berdasarkan tahapan pelaksanaan tersebut maka rincian rencana pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut:

### 1. Tahap awal

#### **Metode Pendekatan**

- a. Identifikasi permasalahan Internal dan eksternal wilayah

#### **Prosedur Kerja** Menyusun permasalahan yang dihadapi

- a. Perancangan Model Pelatihan

#### **Prosedur Kerja**

- 1) Profil wilayah
- 2) Informasi Pendidikan masyarakat sekitar
- 3) Pengetahuan usaha
- 4) Pengetahuan perencanaan usaha
- 5) Pengetahuan pengelolaan usaha
- 6) Informasi Pemasaran

### 2. Tahap pelaksanaan

#### **Metode Pendekatan**

- a. Sosialisasi program
- b. Pelatihan perencanaan usaha
- c. Pelatihan kelayakan usaha

#### **Prosedur Kerja**

- 1) Mengajak pelaku usaha untuk ikut dalam program kegiatan secara berkesinambungan
- 2) Terbentuknya kelompok usaha pengolahan produk ikan lele
- 3) Memiliki kemampuan dalam pengelolaan usaha

### 3. Tahap akhir

### Metode Pendekatan

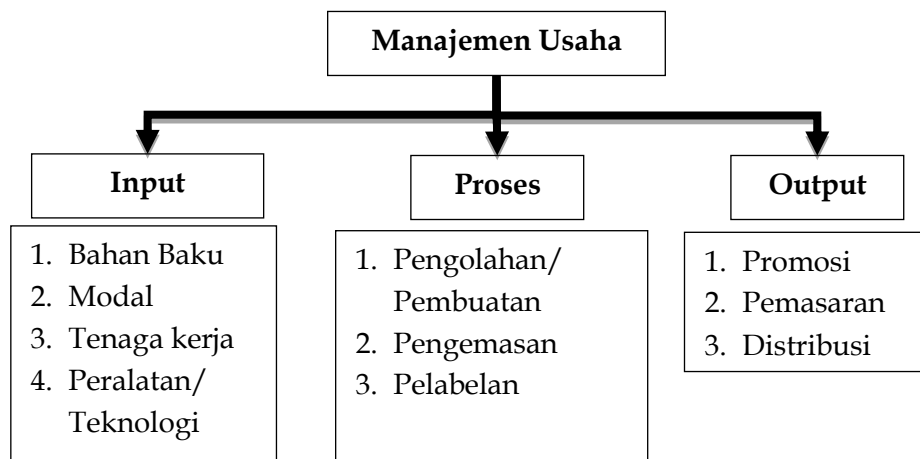
- a. Monitoring dan Evaluasi

### Prosedur Kerja

- a. Pendampingan sampai tercipta kemandirian pelaku usaha

## 3. Hasil dan Pembahasan

Hasil pelaksanaan kegiatan berdasarkan pada permasalahan antara lain dengan adanya ketidak stabilan harga ikan lele di pasaran berdampak terhadap permasalahan keuangan manajemen. Sehingga dengan adanya ketidakstabilan harga ikan lele dipasar dibutuhkan inovasi-inovasi yang dapat membantu kondisi keuangan stabil sehingga meningkatkan pendapatan. Salah inovasi adalah menghasilkan produk turunan dari ikan lele untuk meningkatkan pendapatan, selain itu dapat menghasilkan berbagai jenis olahan ikan lele, seiring dengan pemahaman bahwa ikan lele memiliki nilai mutu dan gizi yang tinggi. Beberapa peneliti mengemukakan bahwa proses pengolahan harus tetap mementingkan mutu dan gizi yang terkandung dalam ikan; peneliti lainnya menyebutkan bahwa dengan variasi jenis olahan akan mendorong masyarakat menyukai konsumsi ikan (Ngaisyah RRD, 2019) dan (Herawati VE, LD Saraswati, 2020). Sebelum melaksanakan produk turunan maka perlu dipahami terlebih dahulu tentang manajemen usaha dalam menghasilkan produk turunan, seperti dalam gambar berikut ini:



Gambar 1. Manajemen Usaha

Berdasarkan pada manajemen usaha di atas menunjukkan yang paling utama adalah dari sisi input dimana dengan tingginya ketersediaan bahan baku dan tenaga kerja. kemudian dilanjutkan kedalam proses pengolahan atau pembuatan produk turunan seperti, abon lele, bakso lele, cemilan lele dan lain sebagainya tergantung pada modal kelompok dan ketersediaan peralatan atau teknologi yang digunakan. Setelah dilakukannya pengolahan kemudian dilakukan pengemasan dan pelabelan dari produk tersebut.

Salah satu pengolahan ikan lele adalah abon lele. Pengolahan abon ikan lele Bahan baku utama pada pembuatan abon adalah ikan lele segar yang diperoleh dari budidaya setempat, sehingga kesegaran dan mutu abon ikan lele dapat terjaga.

Kesegaran ikan merupakan salah satu komponen utama yang mempengaruhi mutu dari produk perikanan. Mutu produk ikan yang tinggi membuat biaya produksi menjadi lebih rendah. Biaya tenaga kerja menjadi rendah karena pekerjaan menangani ikan menjadi lebih sederhana, tidak banyak perlakuan tambahan yang dilakukan seperti pencucian berkali-kali, pembuangan atau penyiangan bahan yang tidak bermutu, serta penggunaan bahan-bahan tambahan lain, mengakibatkan waktu produksi menjadi lebih singkat (Chun dkk. 2014). Bahan baku 10 kg daging ikan lele setelah diproses, menjadi 3 kg abon ikan, sehingga rendemen yang dihasilkan adalah 30%. Rendemen abon ikan ini lebih rendah daripada rendemen abon ikan yang dibuat oleh CV. Duta Agro Lestari Kota Palu yang menghasilkan rendemen abon ikan sebesar 50% (Batara dan Lamusa 2014). Proses pembuatan abon ikan lele ini tidak menggunakan campuran bahan lain selain bumbu. Peningkatan rendemen dapat dilakukan dengan penambahan bahan lain seperti menggunakan kluwih (*Artocarpus camasi*), namun terjadi penurunan kadar protein abon, walaupun tingkat penerimaan konsumen masih tinggi hingga penambahan kluwih 60% (Rohmawati dkk. 2013). Penelitian lain menggunakan jantung pisang 25% dan 75% daging ikan tuna pada pembuatan abon ikan tuna (Dara dan Fanyalita 2017).

Usaha pengolahan abon lele pada perlu dilakukannya perencanaan usaha. Usaha ini perlu memiliki perencanaan baik untuk pembelian bahan baku pendukung, perluasan pemasaran maupun pelatihan pengolahan. Perencanaan bisa dilakukan antara lain dengan perencanaan pengembangan modal usaha dapat dilakukan dengan menggunakan iuran atau pinjaman dengan mempertimbangkan kemampuan pengembalian pinjaman yang rasional (Trihasa dkk. 2016). Menurut Rahardi dkk. (2018) manajemen baik yang memiliki fungsi-fungsi manajemen yang terdapat dalam sebuah usaha perikanan, antara lain sebagai berikut:

1. Perencanaan
2. Pengorganisasian
3. Penggerakan
4. Pengawasan

Output dari manajemen usaha ini merupakan factor penting dalam sebuah bisnis atau usaha. Dalam aspek promosi dan pemasaran terdapat beberapa metode atau cara yang dapat dilakukan, dalam beberapa penelitian menunjukkan pemasaran digital semakin diminati, seiring dengan revolusi industri 4.0, pemanfaatan internet, serta penelitian digital marketing yang dicirikan oleh website, media sosial, dan email memiliki pengaruh yang signifikan terhadap niat membeli konsumen (Wandanaya 2012; Pangkey et al. 2019; Muninggar & Aulia 2021).

Berdasarkan hasil pelatihan yang dilakukan peserta memahami dan membuat perencanaan dalam manajemen usaha serta akan memilih rencana usaha dalam bentuk produk turunan bakso ikan lele dan abon ikan lele dengan pangsa pasar local atau sekitar wilayah.

## 4. Simpulan

---

Berdasarkan hasil dan pembahasan, dalam menghadapi ketidakstabilan dan ketidakpastian harga ikan lele di pasaran maka perlu dilakukan perencanaan untuk inovasi produk turunan dari ikan lele, seperti abon lele, bakso lele, dan cemilan lainnya yang tidak mengurangi nilai-nilai yang terdapat pada ikan lele tersebut, seperti gizi dan vitaminnya.

Setelah dilakukannya pelatihan tentang inovasi para anggota kelompok usaha peternakan lele mampu memahami dan melaksanakan tahapan-tahapan dalam proses manajemen usaha. Seperti memahami input, proses dan outputnya, sehingga dengan memahami prosesnya maka dalam melaksanakan inovasi tersebut dapat berjalan dengan lancar dan berencana membuat produk berupa bakso lele dan abon lele dengan pasar sekitar wilayah.

Berdasarkan simpulan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, maka kedepannya perlu secara rutin dan terjadwal monitoring dan evaluasi perkembangan usaha. Serta perlu adanya peningkatan peran keterlibatan dari pemerintah daerah Kabupaten Bandung Barat, serta propinsi Jawa Barat. Serta perlu ditindak lanjuti dengan program pelatihan diversifikasi produk, serta di buat website promosi atau penjualan.

## Daftar Pustaka

---

- Andriany, M. (2013). Pemberdayaan Pemuda Melalui Program Kewirausahaan. *Jurnal Ilmu Administrasi Negara*, 2(1), 1-5.
- Batara DL, L. A. (2014). Analisis Titik Pulang Pokok Usaha Abon Ikan Pada CV. Duta Agro Lestari di Kota Palu. *Jurnal Agroteks*, 2(4), 186-192.
- Chun HN, Kim B, Shin HS. (2014). Evaluation of a freshness indicator for quality of fish products during storage. *Food Sci. Biotechnol.* 23(5):1719-1725.
- Febri, I. P., Buntoro, G. A., & Ariyadi, D. (2019). Pendampingan Usaha Ternak Lele Menuju Kemandirian Finansial Melalui Penerapan Sistem Akuntansi. *Jurnal Dharma Bhakti Ekuitas*, 3(2), 6-10.
- Herawati VE, LD Saraswati, A. J. (2020). Penguatan komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang. *Jurnal Pasopati*, 2(4), 216-221.
- Irpan Nurhab, M. (2022). PENYULUHAN PENGELOLAAN MANAJEMEN SUMBER DAYA MANUSIA DALAM MENINGKATKAN KINERJA SMA MUHAMMADIYAH 4 KOTA BENGKULU. *Jurnal Umum Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 23-28. <https://doi.org/10.58290/jupemas.v1i1.44>
- Kusumayanti H, Astuti W, B. R. (2011). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Jurnal Gema Teknol*, 16(3), 119-121.
- Lestari, Y. A. (n.d.). Analisis Pendapatan, Nilai Tambah, dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan Lele pada Usaha Dagang Sabily Kecataman Labuhan Maringgai Kabupaten Lampung Timur. *UNIVERSITAS LAMPUNG*, 1(1).
- Lily Babulu, N., Vinansius Feka, W., Banu, M., & Tabenu, O. (2022). PELATIHAN PENGELOLAAN KEUANGAN DAN PEMBUATAN TELUR ASIN PADA KELOMPOK USAHA TERNAK HAUTEAS KARYA MANDIRI. *Jurnal Umum Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 14-22. <https://doi.org/10.58290/jupemas.v1i1.43>
- Mintang, B. B., & Korbafo, Y. A. (2022). PEMBERDAYAAN USAHA PETERNAK AYAM POTONG DI KELURAHAN APLASI KECAMATAN KOTA KEFAMENANU. *Jurnal Umum Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1-7. <https://doi.org/10.58290/jupemas.v1i1.41>
- Ngaisyah RRD, A. A. (2019). Pengembangan potensi lokal ikan menjadi nugget dan abon ikan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan menurunkan angka kejadian stunting di Kanigoro, Saptosari, Gunungkidul. *Jurnal of*

- Community Empowerment for Health, 1(2), 61-70.
- Nurilmala, M, Nurjanah, R. H. (2009). Kemunduran Mutu Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) pada Penyimpanan Suhu Chilling Dengan Perlakuan Cara Mati. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 12(1), 1-16.
- Ririsanti NN, Liviawaty E, Ihsan YN, P. R. (2017). Penambahan Karagenan Terhadap Tingkat Kesukaan Pempek Lele. *Jurnal Perikanan Dan Kelaut*, 8(1), 165-173.
- Rohimah I, Etti S, E. N. (2014). Analisis Energi dan Protein Serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele. *Jurnal USU*.
- Rosa R, Bandarra NM, N. M. (2007). Nutritional Quality of African Catfish *Clarias Gariepinus* (Burchell 1822): A Positive Criterion for the Future Development of the European Production of Siluroidei. *Journal Food Science and Technology*, 42(1), 342-351.
- Sandy Mauk, S., Aziz, S., & Huda, N. (2022). PENDAMPINGAN PRAKTEK MAGANG PADA DINAS KOPERASI DAN UMKM KABUPATEN TTU OLEH MAHASISWA PROGRAM STUDI MANAJEMEN DAN EKONOMI PEMBANGUNAN UNIVERSITAS TIMOR. *Jurnal Umum Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 29-33. <https://doi.org/10.58290/jupemas.v1i1.45>
- Suryadi. (2019). Kewirausahaan Dan Pemberdayaan Pemuda Dalam Mengurangi Pengangguran. *Jurnal Ketenagakerjaan*, 14(1), 1907-6096.
- Tambunan, T. (2012). *Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Indonesia : isu-isu penting*. Jakarta: LP3ES.
- Ubadillah A, H. W. (2010). Kadar protein dan sifat organoleptik nugget rajungan dengan substitusi ikan lele ( *Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 1(2), 45-54.