

PKM DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN LELE DALAM UPAYA PENINGKATAN EKONOMI KELUARGA PADA KWT SUGIH REJEKI DESA KESUGIHAN KECAMATAN PURWODADI KABUPATEN PURWOREJO

Hesti Respatiningsih¹, Galuh Aditya², Anes Arini³

Diterima: Oktober 2018 Disetujui: November 2018 Dipublikasikan: Desember 2018

Abstark

Program kemitraan bagi masyarakat (PKM) yang dilakukan bertujuan untuk meningkatkan ekonomi keluarga di KWT Sugih Rejeki Desa Kesugihan Kecamatan Purwodadi melalui program diversifikasi pengolahan ikan lele menjadi lele asap, dendeng lele dan biscuit lele. Permasalahan diantaranya: kurangnya pengetahuan tentang pengolahan pasca panen lele, kurangnya kemampuan pemasaran produk dan kurangnya motivasi usaha. Metode yang digunakan adalah pelatihan dan pendampingan. Tim abdimas bertindak sebagai fasilitator dan instruktur dalam memberikan pelatihan dan pendampingan antara lain: melakukan pelatihan pengolahan makanan berbasis ikan lele yaitu pembuatan dendeng dedeg, lele asap dan produk turunannya serta pembuatan biscuit lele, pelatihan kemasan, pelatihan pemasaran online berbasis kebutuhan dan pendampingan penguatan kelembagaan. Hasil pelatihan diketahui bahwa adanya peningkatan pemahaman tentang pengolahan lele menjadi aneka produk makanan olahan berbasis ikan lele seperti pembuatan lele asap, dendeng dedeg dan biscuit lele, peningkatan pemahaman anggota KWT dalam mengemas produk hasil olahan yang baik dan menarik bagi konsumen, peningkatan kemampuan dalam memanfaatkan HP android untuk pemasaran online berbasis kebutuhan dan adanya motivasi anggota KWT untuk mengelola usaha.

Kata Kunci: Diversifikasi, Ekonomi keluarga, Pemasaran online

Pendahuluan

Ikan Lele adalah salah satu jenis ikan air tawar yang mempunyai gizi tinggi dan sangat diperlukan untuk pertumbuhan tulang pada anak-anak dan ibu hamil atau lanjut usia untuk mencegah Osteoporosis (pengeroposan tulang). Ikan ini mempunyai nilai protein 17,5% dan lemak 4,8% (Laboratorium BBP2HP). Ikan lele hidup di perairan yang tenang dan tidak menyukai kondisi air yang mengalir. Banyak manfaat yang dimiliki oleh ikan lele ini diantaranya adalah dapat meningkatkan energy pada tubuh. Karena pada ikan lele ini memiliki kandungan fospor yang dimiliki lebih tinggi dibanding telur. Lele memiliki kandungan mencapai 168 mg/ 100 gram sedangkan telur hanya 100 mg. Dengan mengkonsumsi ikan lele dapat meningkatkan sirkulasi pembuluh darah karena perbandingan kalium dan natrium yang dimiliki ikan lele tergolong tinggi yaitu mencapai 24,5 : 1. Tidak heran apabila ikan lele menjadi salah satu pilihan masyarakat dalam mengkonsumsi ikan air tawar dengan mengolahnya menjadi aneka banyak olahan makanan.

Ikan lele menjadi salah satu alternatif jenis ikan yang bisa diolah menjadi aneka makanan yang bergizi tinggi dengan rasa ringan tanpa meninggalkan bau amis yang menyengat. Dibanding dengan ikan lainnya, maka ikan lele selain harganya yang relatif murah dan mudah didapat, lele

juga mempunyai struktur tulang / duri yang sangat cocok untuk dijadikan makanan olahan seperti kripik lele, abon lele, nugget lele, crispy lele, kripik kulit lele dan lain-lain sehingga bisa dikatakan lele menjadi salah satu yang terbaik untuk makanan olahan. Ikan lele selalu dijual dalam keadaan hidup sehingga menjadi salah satu kebaikan dari olahan pangan yang berbahan dasar lele karena sehat dan tanpa pengawet.

Lokasi program ini bertempat di Desa Kesugihan Kecamatan Purwodadi, Kabupaten Purworejo, Provinsi Jawa Tengah merupakan satu dari 40 desa di Kecamatan Purwodadi yang mempunyai jarak ± 13 km dari kota kabupaten. Secara geografis Desa Kesugihan memiliki luas wilayah 117,05 Ha dimana sebagian besar luas wilayahnya adalah areal persawahan sehingga sebagian besar masyarakat desa adalah petani dan petani penggarap. Tidak ada sumber daya alam (SDA) yang istimewa ataupun peninggalan bersejarah yang menonjol yang bisa dijadikan obyek wisata.

Jumlah penduduk desa Kesugihan sebanyak 574 jiwa yang terbagi dalam 192 KK. Jumlah Perempuan di desa Kesugihan sebanyak 295 jiwa lebih banyak dibandingkan jumlah pria yang hanya sebesar 279 jiwa. Tingkat pendapatan rata-rata per KK di Desa Kesugihan kurang lebih sebesar Rp 500.000,- lebih rendah dari upah minimum regional Kabupaten Purworejo sebesar Rp 1.573.000,-. Data dari BDT MPM Tahun 2017 Kementerian Sosial RI tingkat kemiskinan Desa Kesugihan 41,56% (80 KK dari 192 KK). Oleh karena itu untuk membantu mengatasi permasalahan

^aJurusan Manajemen, STIE Rajawali Purworejo, (hesti.respatiningsih@gmail.com).

tersebut, maka sejak tahun 2016 pemerintah Desa Kesugihan melaksanakan program budidaya lele dengan melibatkan peran ibu rumah tangga dan dibantu oleh PPL Kecamatan Purwodadi. Kegiatan budidaya lele diharapkan tidak hanya keuntungan finansial saja akan tetapi juga dapat memenuhi kebutuhan protein/gizi keluarga. Meski budidaya ikan lele menjadi prioritas pemberdayaan masyarakat khususnya di KWT Kesugihan, tetapi beberapa permasalahan yang masih menjadi hambatan bagi peningkatan pendapatan keluarga. Sebagian pembudidaya lele mengeluhkan jaringan pemasaran sebagai kendala utama ketika musim panen tiba, selain itu tingginya harga pakan lele menyebabkan kesulitan penjualan pasca panen. Sampai dengan tahun 2018 Desa Kesugihan memiliki 76 kolam yang diberikan kepada 1 (satu) rumah 1 (satu) kolam di wilayah Desa Kesugihan dan dikelola oleh ibu rumah tangga. Dalam waktu 3-4 bulan dari 76 kolam lele yang ada per kolam lele bisa menghasilkan 300 ekor lele atau sebanyak 22.800 ekor lele. Harga jual rata-rata untuk lele Rp 1.800,- per ekor nya. Sehingga setiap kali panen per kolam bisa menghasilkan pendapatan sebanyak Rp 540.000,-

Mitra program kemitraan masyarakat adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Sugih Rejeki yang berjumlah 22 orang. Kegiatan utama kelompok ini adalah budidaya lele. Seiring dengan sudah dimulainya pembangunan Bandara New Jogjakarta International Airport di wilayah Temon, Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta yang berbatasan dengan Kecamatan Purwodadi Kabupaten Purworejo, maka Pemerintah Desa Kesugihan Kecamatan Purwodadi Kabupaten Purworejo bekerja sama dengan Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (P3M) melaksanakan program pemberdayaan masyarakat dengan mengoptimalkan potensi unggulan desa yaitu ikan lele. Permasalahan yang ditemukan di mitra binaan adalah masih kurangnya pengetahuan tentang pengolahan lele menjadi aneka olahan makanan yang enak, terbatasnya kemampuan pemasaran sehingga tidak ada motivasi dari anggota KWT untuk mengembangkan usaha pengolahan makanan berbasis ikan lele yang memiliki nilai jual tinggi dan kurangnya motivasi usaha anggota KWT Sugih rejeki karena pengetahuan yang terbatas mengenai pengolahan ikan lele.

Salah satu cara untuk memberikan solusi pada permasalahan yang dihadapi desa adalah dengan memberikan pengetahuan dan meningkatkan kemampuan masyarakat desa khususnya KWT Sugih Rejeki untuk dapat mengolah lele menjadi aneka macam makanan olahan yang dapat memberikan nilai tambah ikan lele.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Program kemitraan masyarakat ini adalah metode ceramah, praktik, dan pendampingan. Program yang direncanakan untuk mengatasi permasalahan mitra adalah sebagai berikut:

1. Program diversifikasi olahan lele

Program diversifikasi olahan lele dilakukan dengan metode pelatihan dan pendampingan yaitu:

- a. Pelatihan prinsip dasar pengolahan lele:
- b. Pelatihan pembuatan lele asap, dendeng lele dan biscuit lele

Hasil yang diharapkan dalam program ini adalah peningkatan kemampuan anggota KWT dalam pengolahan pasca panen.

2. Program Pemasaran Hasil

Program ini ditujukan untuk memberikan pengetahuan dan ketrampilan pada anggota KWT Sugih Rejeki untuk mengemas dan memasarkan hasil produksi lele dengan mengoptimalkan pemasaran online berbasis kebutuhan.

- a. Pelatihan Teknik pengemasan pangan
- b. Pelatihan pemasaran online berbasis kebutuhan

Hasil yang diharapkan dalam program ini adalah peningkatan kemampuan mengemas hasil olahan pangan berbasis ikan lele dan daya tahan produk, serta peningkatan kemampuan anggota untuk melakukan pemasaran sederhana taret kebutuhan keluarga perhari.

3. Program Penguatan Kelembagaan

Hasil yang diharapkan dalam program ini peningkatan motivasi usaha anggota KWT sehingga anggota kelompok mempunyai semangat yang tinggi untuk menjalankan segala aktivitas-aktivitas yang ada dalam kelompok tersebut, terjalin kekompakan dan tujuan yang ditetapkan dapat tercapai

Hasil dan pembahasan

Hasil luaran dari program pelatihan diversifikasi pengolahan lele diantaranya adalah adanya peningkatan pemahaman tentang pengolahan lele menjadi aneka produk makanan olahan berbasis ikan lele seperti pembuatan lele asap, dendeng dedeg dan biscuit lele, peningkatan pemahaman anggota KWT dalam mengemas produk hasil olahan yang baik dan menarik bagi konsumen, peningkatan kemampuan dalam memanfaatkan HP android untuk pemasaran online berbasis kebutuhan dan adanya motivasi anggota KWT untuk mengelola usaha serta artikel jurnal ilmiah pengabdian masyarakat yang telah dipublikasi. Rincian hasil pelaksanaan program pengabdian masyarakat diantaranya adalah:

1. Program Diversifikasi Olahan Lele

Kegiatan diversifikasi olahan lele diawali dengan ceramah dan diskusi yang berkaitan dengan prinsip pengolahan lele. Anggota KWT Sugih Rejeki diajak berdiskusi terkait dengan pengetahuan mereka dalam pengolahan lele. Sehingga diketahui seberapa banyak pengetahuan anggota KWT Sugih Rejeki tentang

pembuatan aneka macam makanan berbasis lele. Setelah itu selama 2 minggu anggota KWT diberikan tentang:

a. Pelatihan pembuatan lele asap

Pelatihan ini menghasilkan teknologi tepat guna dream bekas yang dijadikan alat untuk pengasapan, Produk lele asap yang bisa berkembang menjadi aneka olahan makanan lain seperti lele asap dalam kemasan, pepes lele asap, mangut lele asap, balado lele asap dan lain-lain. Produk lele asap dalam kemasan akan dijual dalam kemasan premium dan ekonomis.

b. Pelatihan pembuatan dendeng lele

Pelatihan ini menghasilkan dua teknik pengolahan dendeng. Pertama, dendeng diolah dengan menggunakan daging lele kemudian dicampur jantung pisang, tepung tapioka dan bumbu kemudian di oven dengan api kecil selama 2-3 jam. Kedua, dendeng dedeg, teknik kedua ini menghasilkan dendeng dengan metode yang lebih praktis dan bahan yang lebih terjangkau. Karena di teknik kedua ini daging lele yang sudah di filet kemudian dipukul-pukul hingga tipis, dibalur bumbu kemudian di oven kurang lebih 2-3 jam. Dan untuk membuat dendeng dedeg lebih tahan lama proses dilanjutkan dijemur selama 1-2 hari.

Kendala yang dihadapi dalam perluasan program diversifikasi olahan bagi mitra:

- a. Keterbatasan peralatan produksi lele asap
- b. Waktu produksi untuk lele asap masih lama
- c. Mutu hasil olahan belum standar

Kendala yang dihadapi akan ditindaklanjuti pada program perbaikan di pelaksanaan program-program selanjutnya

2. Perluasan Pemasaran

Kegiatan perluasan pemasaran diawali dengan ceramah dan diskusi yang berkaitan dengan teknik kemasan, dan prinsip pemasaran berbasis kebutuhan. Secara rinci tahap-tahap pelatihan tersebut adalah:

a. Prinsip pemasaran berbasis kebutuhan

Pelatihan ini diawali dengan pemberian materi dan praktek langsung pemasaran dengan menggunakan media sosial yaitu menggunakan group whatsapp, facebook, BBM, maupun instagram. Pelatihan ini menitik beratkan pada peran ibu rumah tangga dalam meningkatkan ekonomi keluarga dengan cara menghitung kebutuhan setiap hari. Jumlah kebutuhan setiap hari menjadi target penjualan untuk bisa closing order dengan media online dengan cara update status yang ditindak lanjuti dengan mengirimkan broadcast penawaran produk pada pasar sasaran. Target capaian dalam program ini adalah 40% anggota KWT Sugih Rejeki berhasil melakukan closing order penjualan.

b. Packing dan labeling

Hasil yang dicapai dalam program pelatihan packing dan labeling adalah tersedianya kemasan produk olahan lele yang dilengkapi dengan merek produk yang telah disesuaikan dengan standar kemasan dan keamanan pangan. Tersedia 2 kemasan lele asap dan

dendeng lele yaitu kemasan ekonomis dengan harga Rp 15 ribu berisi 2 lele asap dan premium dengan harga Rp 30 ribu dengan kemasan vacuum sealer. Sehingga lele asap dan dendeng lele premium menghasilkan produk yang tahan lama tanpa bahan pengawet. Sedangkan untuk produk biscuit di kemas dalam kemasan toples berisi 400 gram dengan harga jual produk Rp 50 ribu. Rencana pengembangan untuk biscuit lele adalah dikemas dalam kemasan dus dan kemasan satuan.

Kendala yang dihadapi dalam perluasan program pemasaran bagi mitra:

- a. Masih ada anggota KWT Sugih Rejeki yang belum memiliki HP Android
- b. Banyaknya pesaing dengan produk serupa,
- c. Kurangnya pengelolaan media online yang dimiliki,
- d. Kurangnya kesiapan dalam menangani order
- e. Keterbatasan kemampuan peserta dalam mengoperasikan HP Android terutama dalam menyediakan foto dan detail produk untuk kepentingan promosi
- f. Ketidak tersediaan kemasan produk yang memenuhi standar yang diharapkan di wilayah Kabupaten Purworejo.
- g. Harga jual olahan makanan berbahan dasar lele masih tinggi

Kendala yang dihadapi akan ditindaklanjuti pada program perbaikan di pelaksanaan program-program selanjutnya.

3. Program Penguatan Kelembagaan

Program ini dilaksanakan dalam 2 tahap yaitu pelatihan tentang motivasi usaha dan dinamika kelompok. Materi pelatihan berisi tentang pemahaman bahwa kelompok KWT Sugih rejeki memiliki fungsi yang sangat penting dalam usaha memberdayakan perempuan dan meningkatkan produktivitas perempuan. Kelompok Wanita Tani (KWT) juga menyumbang pada pemberdayaan ekonomi dengan cara mendorong perempuan mencapai kemandirian ekonomi. Kegiatan yang menghasilkan uang bukan satu-satunya mekanisme untuk memberdayakan perempuan dari segi ekonomi. Sehingga hasil yang dicapai adalah keinginan dan kemauan, dan respon yang sangat tinggi terhadap program pelatihan dan pendampingan diversifikasi pengolahan lele di KWT Sugih Rejeki. Selama 2 minggu anggota KWT Sugih Rejeki mengikuti dan komunikatif dalam mengikuti pelatihan. Pada program ini juga dihasilkan berupa terbentuknya tim pengolah lele, tim marketing online dan offline bagi produk hasil diversifikasi.

Kendala yang dihadapi dalam program penguatan kelembagaan bagi mitra diantaranya adalah:

- a. Kesulitan membagi waktu antara keluarga dan untuk pengolahan
- b. Belum ada pembagian kerja berdasarkan keahlian diantara tim pengolah
- c. Belum adanya konsistensi produksi

Kendala yang dihadapi akan ditindaklanjuti pada program perbaikan di pelaksanaan program-program selanjutnya

Simpulan

Simpulan yang dapat diperoleh dari pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat PKM Diversifikasi Pengolahan Lele Dalam Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga Pada KWT Sugih Rejeki Desa Kesugihan Kecamatan Purwodadi Kabupaten Purworejo, adalah: tingkat partisipasi yang tinggi dari mitra program pengabdian masyarakat memberikan dampak positif bagi pelaksanaan program, terlihat dari program pelatihan dan pendampingan yang sudah dilaksanakan berjalan dengan baik dan diikuti oleh semua peserta. Selain itu pelaksanaan program kemitraan masyarakat yang dilaksanakan mampu menghasilkan luaran-luaran yang diharapkan, walaupun dalam tingkat pemahaman pada materi yang berkaitan dengan teknologi informasi masih banyak kendala karena memerlukan banyak waktu dan ketelatenan. Demikian juga pada pengolahan biscuit lele yang membutuhkan ketrampilan dan seni khusus untuk menghasilkan biscuit yang menarik dan berkualitas.

Daftar Pustaka

- Bank Indonesia. 2010. Pola Pembiayaan Usaha Kecil Syariah (PPUK). Budidaya Pembesaran Ikan Lele. Jakarta: Direktorat Kredit, BPR dan UKM.
- BPS Kabupaten Purworejo.
<http://purworejokab.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/68>. Diakses pada tanggal 29 Mei 2016
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah. Tahun 2015.
- BDT MPM Tahun 2017 Kementerian Sosial RI tentang Tingkat Kemiskinan Desa Kesugihan Kecamatan Purwodadi Kabupaten Purworejo.
- Data Monografi Desa Kesugihan Kecamatan Purwodadi Kabupaten Purworejo tahun 2017.
- Fakhrudin, Adi. Pemberdayaan, Partisipasi Dan Penguatan Kapasitas Masyarakat.
http://www.academia.edu/1120526/Pemberdayaan_Partisipasi_dan_Penguatan_Kapasitas_Masyrakat.
- Suhendar, Usep, Soekarto, dan Nurheni Sri Palupi. Kajian Strategi Pemasaran Lele Asap (Smoked Fish) di UKM Petikan Cita Halus Citayam-Bogor. Jurnal Manajemen IKM. September 2010 (145-156). Vol.5 No.2. ISSN 2085-8418. Jakarta