

Increasing the Value of Aquaculture Fish Products through Processing to Become Sambelingkung in Lubuk Factory Village

Nuraini^{1*}, Bina Aulia Zafana², Erida Kanalia³, Gita Tamara⁴, Habib Fadhilah⁵, Maessy Pradella⁶, Nia Nopita Sari⁷, Adi⁸, Yuandita Sepgianti⁹, Zikri Aprilah Pratama¹⁰, Nurzaidah Putri Dalimunthe¹¹
Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung

Corresponding Author: Nuraini ainileo19@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords: Catfish,
Sambelingkung

Received : 18, December

Revised : 20, January

Accepted: 21, February

©2023 Nuraini, Zafana, Kanalia, Tamara, Fadhilah, Pradella, Sari, Adi, Sepgianti, Pratama, Dalimunthe: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

This activity aims to increase the value of cultivated fish products into sambelingkung so that it becomes the latest innovation for managers. The implementation of this activity starts from observing fish ponds, processing sambelingkung products, marketing strategies and product counseling activities. The result of this activity is the creation of an innovative product from pond fish, so that fish products from ponds are not only sold in the same way continuously but there are innovations such as being processed into complementary foods, namely sambelingkung. This activity is very useful in increasing the knowledge, insight and skills of managers, PKK and KWT mothers. In addition, further innovation is needed in order to get better results and quality. And this is the result of fish ponds having new businesses apart from existing ones to increase and maximize the profit on the selling price of catfish.

Peningkatan Nilai Produk Ikan Budidaya Melalui Pengolahan Menjadi Sambelingkung di Desa Lubuk Pabrik

Nuraini^{1*}, Bina Aulia Zafana², Erida Kanalia³, Gita Tamara⁴, Habib Fadhilah⁵, Maessy Pradella⁶, Nia Nopita Sari⁷, Adi⁸, Yuandita Sepgianti⁹, Zikri Aprilah Pratama¹⁰, Nurzaidah Putri Dalimunthe¹¹
Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung
Corresponding Author: Nuraini ainileo19@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Ikan Lele, Sambelingkung

Received : 18, December

Revised : 20, January

Accepted: 21, February

©2023 Nuraini, Zafana, Kanalia, Tamara, Fadhilah, Pradella, Sari, Adi, Sepgianti, Pratama, Dalimunthe: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai produk ikan budidaya menjadi sambelingkung sehingga menjadi inovasi terbaru bagi pengelola. Pelaksanaan kegiatan dimulai dari observasi ke tambak ikan, pengolahan produk sambelingkung, strategi pemasaran dan kegiatan penyuluhan produk. Hasil dari kegiatan ini adalah terciptanya produk inovasi dari hasil ikan tambak, sehingga hasil ikan tambak tidak hanya dijual dengan cara yang sama secara terus-menerus namun ada inovasi seperti dengan diolah menjadi makanan yaitu sambelingkung. Kegiatan ini sangat bermanfaat dalam meningkatkan wawasan dan keterampilan pengelola, ibu PKK dan KWT. Selain itu diperlukan inovasi lebih lanjut agar mendapatkan hasil dan kualitas yang lebih baik lagi. Dari hal tersebut hasil tambak ikan memiliki usaha baru selain dari yang telah ada untuk meningkatkan dan memaksimalkan keuntungan harga jual lele.

PENDAHULUAN

Desa Lubuk Pabrik merupakan hasil pemekaran dari desa Lubuk Besar yang terbentuk pada tahun 2006 dengan dasar hukum pembentukan pada UU No. 32 tahun 2006. Desa ini dulunya terkenal sebagai daerah yang paling berperan dalam menunjang perekonomian Lubuk Besar karena terdapat sebuah pabrik papan berskala besar. Itulah salah satu cikal bakal dari nama Desa Lubuk Pabrik. Desa Lubuk Pabrik memiliki luas wilayah 600.045,32 Ha yang terdiri atas 17 RT dan 4 dusun. Mata pencaharian Desa Lubuk Pabrik secara umum terdiri dari perkebunan, pertambangan, dan perikanan.

Usaha peningkatan kesejahteraan masyarakat di Kabupaten Bangka Tengah telah dilakukan melalui berbagai program dan kebijakan yang berbasis pada pemberdayaan masyarakat salah satunya pemberdayaan hasil perikanan tambak ikan. Pemerintah desa melalui karang taruna Lubuk Pabrik membudidayakan tambak ikan salah satunya ikan lele. Budidaya ikan lele yang mudah dan jumlah konsumen yang semakin meningkat mengakibatkan banyaknya jumlah ikan lele. Menurut Jemadi (2014: 4-21) Ikan lele merupakan salah satu pangansumber protein karena kandungan proteinyaberkisar antara 22,0 - 46,6%. Oleh karena itu,olahan berbahan dasar ikan lele dapat menjadialternatif sumber protein.

Selama ini, hasil tambak ikan lele hanyaterbatasdengan menjual ke warga dan diolah menjadi Lele Ungkep saja. Padahal,terdapat produk olahanyang berbahan dasar ikan lele.Mengatasi hal tersebut, maka diperlukan proses pengolahan untuk menambah nilai makanan, baik dari segi gizi, rasa, bau, bentuk, maupun daya awetnya melalui pembuatan abon lele yang dilakukan melalui proses pengeringan, sehingga dapat menjadi alter-natif dalam menghindari kerusakan yang terjadi pada daging ikan (Rohmawati, 2016).

Salah satualternatif produk olahan ikan lele yangmemiliki banyak peminat dan mudah dalam pemasaran yaitu abon atau bahasa dalam bahasa Bangka yaitu sambelingkung.Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang umumnya dibuat dari daging ikan yang disuwir-suwir ditambahkan bumbu, di-olah dengan cara perebusan dan penggoreng-an, dan pengepresan serta mempunyai bentuk lembut, rasa enak dan daya awet yang relatif lama mencapai lebih dari enam bulan (Sundari, Kusmayadi, & Umbara, 2017).

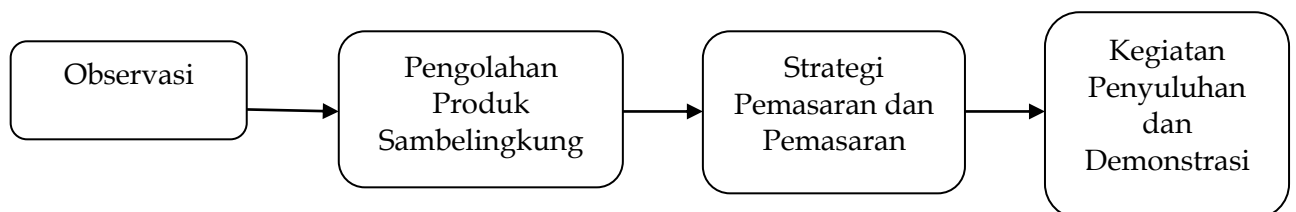
Pengolahan ikan lele menjadi sambelingkungmenjadi salah satu cara untuk meningkatkannilai ekonomis dan juga untuk mencegahterjadinya pembusukan ikan ketika overproduksi. Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan daging ikan belum dikatakan optimal dari hasil pemanfaatan tambak ikan disebabkan kurangnya pengetahuan masyarakat dalam hal pengelolaan ikan menjadi olahan lainnya.

Sambelingkung termasuk salah satu makanan yang awet dan tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah. Sambelingkung juga sudah dikenal oleh berbagai kalangan masyarakat. Sambelingkung biasanya diolah dari daging sapi akan tetapi, daging ikan juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan sambelingkung. Ikan lele merupakan salah satu ikan air tawar yang bisa dijadikan sambelingkung. Bahan baku yang mudah didapat dan peralatan yang dibutuhkan sederhana membuat usaha abon ikan lele relatif tidak membutuhkan biaya investasi yang besar.

Tujuan pembuatan sambelingkung lele ini yaitu untuk mengembangkan potensi Desa Lubuk Pabrik yang sudah ada, menghasilkan produk olahan ikan lele yang awet dan enak, serta membuka lahan usaha baru dalam rangka meningkatkan ekonomi masyarakat terkhusus karang taruna sebagai pengelola. Olahan lele yang diproduksi di Desa Lubuk Pabri diberi nama Saung Lele (Sambelingkung Lele).

PELAKSANAAN DAN METODE

Pengabdian ini dilaksanakan di RT 03 Desa Lubuk Pabrik Kecamatan Lubuk Besar. Program kerja KKN ini mencakup inovasi yang memungkinkan masyarakat mengembangkan potensi bisnis pengelolaan dari pembudidayaan ikan lele. Metode yang digunakan dalam penulisan ini adalah dengan melakukan observasi serta pengimplementasian pada saat proses kegiatan. Berikut adalah tahapan dalam pengimplementasian metode tersebut yaitu:



Gambar 1. Metode Pelaksanaan

1. Observasi

Budidaya ikan lele yang dilaksanakan di tambak ikan milik pemerintah Desa Lubuk Pabrik yang dikelola oleh karang taruna. Tempat tambak ikan merupakan kolong bekas penambangan timah yang sudah berumur 20 tahun lebih. Kolam yang digunakan berbentuk kotak-kotak yang dipisahkan berdasarkan jenis ikan dan umur ikan, dengan ukuran panjang 32 meter dan lebar 16 meter. Observasi dilakukan pada tanggal 19 Januari 2023.

2. Pengolahan Produk Sambelingkung

Pembudidayaan ikan lele yang dilaksanakan di posko KKN di RT 03 ini dimanfaatkan oleh kelompok 6 untuk membuat sebuah produk inovasi baru yaitu sambelingkung lele. Pengolahan ikan lele menjadi sambelingkung ini bertujuan untuk memaksimalkan pembudidayaan ikan lele yang sudah ada sehingga memiliki nilai tambah jual. Dengan

memanfaatkan ikan tambak lele untuk makanan lauk yang bergizi, seperti sambelingkung bisa menjadi alternatif untuk memulai berwirausaha untuk masyarakat terkhusus karang taruna Desa Lubuk Pabrik. Ini juga merupakan peluang besar bagi masyarakat yang ingin menambahkan penghasilan, karena bahan baku dan cara membuat sambelingkung ikan lele relatif mudah dan murah.

3. Strategi Pemasaran dan Pemasaran

Dalam pengelolaan serta pemanfaatan produk sambelingkung lele inidipasarkankepada masyarakat. Namun untuk kegiatan pengabdian ini dipasarkan di acara *expo*. Sebelum dipasarkan program pengabdian masyarakat produk sambelingkung lele tersebut dilakukan packaging (pengemasan). Pengemasan dilakukan dalam *standing pouch* lalu diberi label produk. Selain itu, programpengabdian masyarakat memberikan pengetahuan serta ilmu kepada warga untuk meningkatkan pemasaran dari media sosial, konvensional serta lainsebagainya.

4. Kegiatan Penyuluhan dan Demonstrasi

Keterbatasan wawasan dan proses pembuatan olahan ikan lele di kalangan masyarakat, maka dilakukanlah kegiatan penyuluhan dan pelatihan atau demonstrasi bagiibu-ibu PKK, KWT dan karang taruna. Dalam pembuatan produk yang berasal daripembudidayaan ikan lele. Dilakukannya kegiatan ini untuk menarik minatmasyarakat terhadap pemanfaatan ikan lele hasil tambak serta dapat membangunindustri kecil pengolahan ikan lele.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pertama, yaitu observasi ke lokasi tambak ikan Desa Lubuk Pabrik. Observasi dilakukan untuk mengetahui keadaan tambak ikan, mulai dari jenis ikan dan ukuran tambak ikan.



Gambar 2. Observasi Tambak Ikan

Kegiatan kedua, yaitu pengolahan ikan lele menjadi produk inovatif sambelingkung lele. Sebelum melakukan pengolahan ikan lele menjadi sambelingkung, berikut ini tabel bahan - bahan untuk mengolah ikan lele menjadi abon lele 5kg.

Tabel 1. Bahan-Bahan untuk Mengolah Ikan Lele Menjadi Abon

No.	Bahan	Kuantitas	Biaya
1	Lele	5 kg	Rp150.000,00
2	Cabai Kecil	1,5 ons	Rp15.000,00
3	Cabai Besar	2 ons	Rp12.000,00
4	Bawang Putih	1 ons	Rp3.000,00
5	Bawang Merah	2,5 ons	Rp14.000,00
6	Gula	2,5 ons	Rp4.000,00
7	Laos	1 ons	Rp3.000,00
8	Kencur	1 ons	Rp4.000,00
9	Kunyit	½ ons	Rp1.000,00
10	Ketumbar	1 bungkus	Rp3.000,00
11	Asam Jawa	300 gram	Rp1.000,00
12	Terasi	300 gram	Rp1.000,00
13	Garam	1 bungkus	Rp2.000,00
14	Penyedap Rasa	1 bungkus	Rp1.000,00
15	Total Biaya		Rp214.000,00

Dari tabel bahan - bahan diatas disimpulkan bahwa untuk membuat sambelingkung lele menghabiskan dana sebesar Rp214.000,00 rupiah/ 5kg.

Tahapan proses pengolahan sambelingkung dapat dilakukan sebagai berikut. Pertama, membersihkan ikan lele dengan membuang perut ikan lalu cuci dengan air mengalir. Untuk menghilangkan bau amis ikan lele, diberikan garam pada air mendidih lalu direbus kurang lebih 15 menit. Kedua, memisahkan daging ikan dari tulang dan kepala ikan. Ketiga, menyiapkan bumbu dan rempah-rempah lalu dihaluskan dengan blender. Keempat, campurkan ikan lele dengan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam wajan dalam keadaan kompor mati. Kelima, menghidupkan kompor lalu aduk semua bahan sambelingkung hingga kering dan berwarna kecoklatan.



Gambar 2. Proses Pembuatan Sambelingkung Lele

Kegiatan ketiga adalah program pengabdian masyarakat ini memiliki ide untuk mengemas produk sambelingkung lele yaitu pengemasan atau *packaging* dengan *standing pouch*. Agar memiliki ketertarikan dalam produk tersebut, dalam pengemasan diberikan label. Selain itu, program pengabdian kepada masyarakat akan memberikan ilmu dan pengetahuan kepada warga untuk meningkatkan pemasaran melalui media social seperti *Instagram* dan *WhatsApp*. Selain itu, sambelingkung lele dapat dijual di pasar tradisional, sehingga menghasilkan keuntungan usaha yang lebih tinggi. Tidak hanya itu keuntungan usaha yang semakin meningkat, yang pada akhirnya akan meningkatkan ekonomi serta kesejahteraan pemerintah desa terutama Karang taruna sebagai pengelola tambak.



Gambar 3. Foto Produk Sambelingkung Lele

Kegiatan keempat yaitu program pengabdian masyarakat mengadakan kegiatan penyuluhan dan pelatihan atau demonstrasi bagi ibu-ibu PKK, KWT dan Pemuda Karang Taruna. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan inspirasi dan wawasan baru bagi warga tentang pemanfaatan hasil tambak ikan lele. Masyarakat juga mendapatkan pengetahuan mengenai bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan sambelingkung ikan lele serta manfaat yang dapat diperoleh dari hasil inovasi produk tersebut. Selain itu, masyarakat dapat mengetahui bagaimana cara memilih kemasan atau *packaging* yang menarik untuk produknya serta pengetahuan akan pemasaran secara langsung maupun tidak langsung atau *digital marketing* (media sosial). Dilakukannya kegiatan-kegiatan tersebut bertujuan untuk membangun ekonomi daerah agar stabil dan berkembang.



Gambar 4. Demonstrasi Produk Inovatif “Sambelingkung”

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Dengan adanya program pengolahan ikan lele yang bermanfaat, untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pengaruh baik terhadap pengolahan ikan lele dalam keberhasilan sebuah pemanfaatan hasil produksi pembudidayaan ikan lele. Kegiatan pengabdian masyarakat ini akan menciptakan inovasi produk berupa sambelingkung lele. Selain itu juga dapat menambahkan produk baru di dalam UMKM Desa Lubuk Pabrik. Dalam pembuatan inovasi ini, tidak tertutup kemungkinan untuk menciptakan peluang baru bagi warga untuk ikut serta dalam kegiatan tersebut dan menambah pendapatan tambahan di wilayah tersebut. Program kerja dalam pengelolaan ikan lele ini, seperti sambelingkung lele sangat informatif. Dengan demikian, pembuatan sambelingkung lele dimanfaatkan tidak hanya untuk meningkatkan kewirausahaan, tetapi juga menambah pengetahuan dan wawasan pada masyarakat dari adanya hasil tambak lele yang dapat diolah yang menghasilkan harga jual yang tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian kepada masyarakat ini merupakan bagian dari kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung yang melibatkan 3 (tiga) Program Studi. Pengabdian masyarakat ini juga merupakan kolaborasi antara mahasiswa dan dosen. Ucapan terima kasih ditujukan kepada seluruh civitas akademik Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada pihak yang terlibat terutama masyarakat Desa Lubuk Pabrik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adebayo I.A., Fapohunda, O.O., dan Ajibade, A.O., 2016, Evaluation of nutritional quality of *clarias gariepinus* from selected fish farms in Nigeria, *Am. J. FoodSci. Nutr. Res.* vol 3(4):56-62.
- Dwiyanto, B.S. dan Jemadi, 2014, Wirausaha Kelompok Usaha Budidaya Pembesaran Lele, *Jurnal MAKSIPRENEUR*, vol.IV(1): 4-12 https://ms.m.wikipedia.org/wiki/Lubuk_Pabrik (diakses pada 11 Februari 2023)
- Rohmawati,(2016). Pengaruh penambahan sukun muda (*artocarpus communis*) terhadap mutu fisik, kadar protein, dan kadar air abon lele dumbo (*clariasN gariepinus*). *Nutrisia*, 18(1), 65-69.
- Sundari, R. S., Kusmayadi, A., & Umbara, D. S. (2017). Komparasi nilai tambah agroindustri abon ikan lele dan ikan patin di Tasikmalaya. *Jurnal Pertanian Agros*, 19(1), 45-54. Retrieved from <http://e-journal.janabadra.ac.id/index.php/JA/article/view/400>