
KERUPUK: PRODUK TURUNAN DARI PETERNAKAN IKAN LELE MASYARAKAT DI DESA AGUNG KOTO IMAN

Ikhza Alwi¹⁾, Tiara²⁾, Rezki Agrisa Ditama³⁾ Lia Angela⁴⁾

^{1,3}Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri Kerinci

^{2,4}Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, Institut Agama Islam Negeri Kerinci

email: ikhza95@gmail.com

Abstract

Catfish is one type of fish that is widely cultivated by the community in Agung Village, Kerinci Regency. To increase its selling value, it is necessary to design a derivative product so that catfish can be known in other forms, such as Amplang catfish. This study describes catfish derivative products and their promotion in the community of Agung Village. The results of the activity show that catfish amplang needs to be developed into flavor variants and product marketing analysis.

Keywords: *Amplang, Catfish, derivative produk*

Abstrak

Lele merupakan salahsatu jenis ikan yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat. Untuk meningkatkan nilai jualnya perlu dirancang sebuah produk turunan sehingga lele dapat dikenal dalam bentuk lain, seperti Amplang lele. Studi ini mendeskripsikan produk turunan ikan lele dan promosinya di masyarakat Desa Agung Koto Iman Kabupaten Kerinci. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa amplang lele perlu dikembangkan varian rasanya dan perlu dilakukan analisis pemasaran produk.

Kata Kunci: *Amplang, Lele, produk turunan*

1. PENDAHULUAN

Ikan lele adalah marga (grnus) ikan yang hidup di air tawar, ikan ini mempunyai ciri khas tubuh yang licin, agak pipih memanjang serta memiliki sejenis kumis yang panjang, mencuat dari sekitar mulutnya. Menurut Soetomo (2007:17) ikan lele tergolong dalam phylum :cordata (binatang bertulang belakang) (Rachmatun, 2007). Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Ikan lele ini sudah dibudidayakan secara komersial di Indonesia, dan merupakan salah satu sumber penghasilan yang sangat potensial di kalangan peternak ikan lele, perkembangan kegiatan budidaya lele di tanah air tidak terlepas dari peran masyarakat secara luas.

Ikan lele merupakan salah satu komoditas perikanan unggulan yang dikembangkan dengan optimal karena mempunyai prospek pasar di dalam maupun luar negeri. Komoditi diekspor dalam berbagai bentuk, yaitu daging sayat utuh (*whole around*), daging sayat (*fillet*), tanpa kepala (*head less*), tanpa insang dan isi perut (*whole gill gutet*), serta daging halus (*surimi*). Tingginya permintaan pasar terhadap komoditi ini mendorong banyak pelaku usaha budidaya yang terus mengupayakan produksi secara maksimal (Rukmana dan Yudirahman, 2017).

Ikan lele termasuk mudah dibudidayakan, kemampuan ikan ini untuk beradaptasi pun sangat tinggi sehingga proses pembudidayaannya tidak mengalami kesulitan. Proses budidaya ikan pada umumnya hanya sebatas pembenihan, perawatan hingga benih menjadi siap untuk di panen, serta setelah panen ikan pun dijual perkilonya. Dengan proses yang mudah tersebut, ramai masyarakat di Indonesia beternak atau berbudidaya ikan lele. Budidaya ikan lele adalah suatu kegiatan dimana orang memelihara ikan lele, untuk kemudian dijual. Ikan lele termasuk mudah dibudidayakan di perairan iklim hangat sehingga dapat menyuplai makanan yang murah bagi pasar setempat, ikan lele dapat dibudidayakan dalam kolam tembok, terpal, dan tangki (Wikipedia, diakses 2021). Di samping mudah dibudidayakan, ikan lele memiliki kandungan gizi yang baik bagi anak-anak, dewasa maupun orang tua. Nurilmala, Nurjanah, dan Utomo (2009) ikan lele dumbo mengandung kadar protein 17,7-26,7% dan lemak 0,95-11,5%. Di samping itu juga mengandung karoten, vitamin A, vitamin B1, vitamin B6, vitamin B12, fosfor, kalsium, zat besi, dan kaya asam amino (Rosa, Bandara, dan Nunes, 2007).

Desa Agung Koto Iman merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Tanah Cogok, Kabupaten Kerinci. Sebagian besar wilayahnya adalah areal persawahan yang subur dan lingkungan alam yang asri. Mayoritas mata pencaharian warga Desa koto salak adalah bertani sawah dan juga bertani ladang. Tidak hanya itu, masyarakat Desa Agung Koto Iman juga banyak yang terjun ke dunia perternakan budidaya ikan lele sebagai ekonomi kreatif untuk meningkatkan penghasilan ekonomi keluarga dan masyarakat daerah setempat. Akan tetapi warga masih banyak yang belum paham tentang cara budidaya ikan lele dan cara melakukan pemasaran yang baik. Pada budidaya ikan lele banyak masyarakat yang mengalami kesulitan dalam menghadapi penyakit yang sering menyerang lele seperti, lele menggantung dipermukaan, moncong putih, dan kumis busuk. Dan sampai saat ini masyarakat masih bingung dengan cara mengatasi beberapa penyakit yang sering timbul pada lele tersebut. Menurut Saputri dan Razak (2018), penyakit pada ikan lele adalah salah satu masalah yang sering muncul dalam usaha pembesaran lele. Penyakit ini seringkali muncul erat kaitannya dengan lingkungan tempat hidup ikan.

Studi ini bertujuan mendeskripsikan cara meningkatkan pendapatan pembudidaya ikan lele, yaitu dengan membuat produk turunan berupa kerupuk.

2. IDENTIFIKASI MASALAH

Masyarakat Desa Agung Kab Kerinci selain berprofesi sebagai petani dan peladang, juga berperan sebagai peternak lele. Lele menjadi pilihan karena merupakan ikan dengan pemeliharaan yang tidak sulit. Sejauh ini ikan lele hanya dijual begitu saja, padahal nilai jualnya bisa bertambah jika dibuat dalam bentuk produk turunan seperti kerupuk atau Amplang lele.

3. METODELOGI PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam program ini adalah observasi, wawancara dan praktek pembuatan kerupuk. Narasumber dari program ini adalah pembudidaya ikan lele. Data yang diperoleh selama program berlangsung dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk menggambarkan pelaksanaan program.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil observasi dan wawancara menunjukkan bahwa beberapa permasalahan yang dialami pemilik peternakan ikan lele, yaitu kesulitan dalam menghadapi penyakit yang sering menyerang lele seperti, lele menggantung dipermukaan, moncong putih, dan kumis busuk. Tidak hanya itu, dari segi biaya pakan untuk ikan lele juga terbilang cukup mahal di pasaran dan pemasaran ikan lele yang kurang efektif untuk meningkatkan ekonomi. Produk olahan ikan lele dimaksudkan untuk meningkatkan nilai jual ikan dan meningkatkan pendapatan petani. Berdasarkan hasil kajian, maka salahsatu produk olahan ikan lele adalah amplang, sejenis kerupuk dengan bahan dasar adalah ikan lele dan tepung.

Pembuatan amplang lele cukup mudah serta bahan bahanya yang sedikit, namun lamanya proses pembuatanya cukup memakan waktu, berikut beberapa langkah membuat amplang lele hingga siap dikonsumsi. Bahan-bahan pembuatan amplang lelenya ialah 500gr daging ikan lele, yang sudah dihaluskan, 3 butir telur, 250 ml air es, 1kg tepung tapioka, 1sdm gula pasir, 1sdm baking soda, 1sdm kaldu bubuk, 15 bh bawang putih dan garam secukupnya.

Langkah-langkah pembuatan amplang : Ikan lele yang sudah di ambil dari peternakan ikan lele di bersihkan lalu di rebus lebih kurang 45menit dengan ukuran api sedang, sembari menunggu ikan lele tersebut direbus, mahasiswa menyiapkan olah tepung dengan cara memasukan 15 bh bawang putih yang sudah dihaluskan serta 3 butir telur, baking soda, gula pasr, dan garam serta menambahkan rasa kaldu bubuk. Semua bahan tersebut di campurkan ke dalam 1 wadah dan diatuk hingga merata. Setelah adonan tercampur merata, ikan lele yang sudah di rebuspun diangkat lalu di pisahkan antara daging dan tulangnya, setelah daging nya terpisah dari tulangnya, daging ikan pun dihaluskan menggunakan blender dan setelah halus daging ikan tersebut dimasukan ke dalam wadah, setelah mencampur daging dengan olahan dalam satu wadah tepung terigu pun di masukan secara dikit demi sedikit, ini bermaksud agar supaya tepung tersebut tidak mengeras dan susah untuk diaduk hingga adonan tidak menempel pada wadah atau tangan. Setelah adonan selesai diaduk, adonan kemudian di bentuk seperti gulungan panjang dan padat, supaya pas pemotongan nanti tidak mudah patah, setelah adonan dipotong, selanjutnya dilakukanya proses penggorengan, penggorengan dilakukan dengan api ukuran kecil, setelah minyak panas, adnan yang siap pun di goreng, masaknya amplang lele di tandai dengan di saat pengadukan dalam proses penggorengan berbunyi atau berbentur dengan wajan, artinya amplang lele pun siap di angkat, setelah ditiriskan dilakukanya pengemasan. Dan Amplang lele pun siap dikonsumsi.

Produk olahan ikan lele yang telah siap kemudian dikemas di dalam kemasan yang telah didesain. Hal ini bertujuan agar amplang lele dapat tahan lama dan menarik minat pembeli. Produk yang sudah didalam kemasan kemudian dipromosikan. Promosi ini masih sebatas pada masyarakat sekitar desa. Hal ini bertujuan untuk memperkenalkan emplang lele kepada masyarakat. Ke depannya promosi produk ini akan dilakukan melalui media sosial untuk memperluas jangkauan. Hasil Penelitian Khairani, Soviyant, dan Aznuriyandi (2018) mengemukakan bahwa efektivitas promosi UMKM makanan dan minuman di kota Pekanbaru melalui media sosial seperti Instagram (Ig) berada pada kategori tinggi. Hal ini mengindikasikan bahwa promosi melalui Ig bermanfaat menarik minat konsumen dalam membeli produk UMKM bidang makanan dan minuman.

Kerupuk juga perlu dikemas secara menarik sehingga memberikan nilai tambah pada produk. Di samping itu, kerupuk yang dihasilkan masih dalam 1 varian rasa, dan hal ini membuka kesempatan untuk mengembangkannya seperti Amplang balado dan lainnya sehingga menyediakan banyak pilihan bagi konsumen.



Gambar 1 Amplang lele yang sudah dikemas



Gambar 2. Promosi Amplang lele kepada Masyarakat secara langsung

5. KESIMPULAN

Amplang lele merupakan salahsatu produk olahan lele. Perlu usaha lebih untuk memperkenalkannya kepada masyarakat. Di samping itu, kajian mengenai analisis pemasaran produk juga perlu dilakukan untuk memaksimalkan perolehan hasil.

6. REFERENSI

Hidayat, D., Yunita, E., & Syarif, D. (2023). INOVASI & DIGITALISASI UMKM MENUJU MASYARAKAT MANDIRIDI DESA TEBING TINGGI TAPAN. RANGGUK: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3(1).

Khairani, Z., Soviyant, E dan Aznuriyandi. 2018. Efektivitas Promosi Melalui Instagram Pada Umkm Sektor Makanan Dan Minuman Di Kota Pekanbaru. *Jurnal Benefita*, Vol 3 (1): 239-247

- Nurilmala, M., Nurjanah, & Utama, R.H. (2009). Kemunduran Mutu Ikan Lele Dumbo. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 12 (1) 1-16.
- Rachmatun Suyanto. 2007, *Budidaya Ikan Lele*. Bali : Penebar Swadaya
- Rosa, R., Bandara, N.M, & Nunes, M.I. (2007). Nutritional quality of African cat fish *Clarias gariepinus* (Burchell 1822): A positive criterion for the future developmant of Siluroidei, *Journal Food Science and Technology*, 42:342-351.
- Rukmana, H.R., dan Yudirachman, H.H. 2017. *Sukses Budidaya Ikan Lele Secara Intensif*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Saputri, W dan Razak, A. 2018. The Effect Of Giving Fermentation Flows Of Pinang Leaf (*Areca cathecu* L.) And Surian Leaves (*Toona sinensis* ROXB.) To Lele Fish Paint (*Clarias gariepinus* Var.). *BIO SAINS*. Vol 1 (I): 31-40
- Saridewi, A., Aldiansyah, R., & Nilda, E. (2023). PENDAMPINGAN PENDAFTARAN LEGALITAS USAHA MIKRO KECIL MENENGAH DI DESA BENTO KABUPATEN KERINCI. RANGGUK: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3(1).
- Wantia, N., Rahmadani, M., Sefdina, L., Tiara, & Desiana. (2023). PEMBIASAAN SIKAP BIJAK DALAM MENGELOLA UANG PADA ANAK PAUD DI DESA BENTO KABUPATEN KERINCI. RANGGUK: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3(1).
- Wikipedia. 2021. *Budidaya Ikan Lele*. https://id.m.wikipedia.org/wiki/budidaya_ikan_lele. Diakses pada tanggal 12juli 2021.