

Berwirausaha Ikan Lele Menjadi Produk Bernilai Guna Peningkatan Pendapatan Petani

Westim Ratang¹, Elimelek Ramandey²

^{1, 2}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Cenderawasih, Indonesia.

¹E-mail: westimratang@gmail.com

²E-mail: elimelek@man.feb.uncen.ac.id

Abstrak: Tujuan kegiatan ini untuk mengembangkan kewirausahaan ikan lele menjadi produk yang bernilai, guna meningkatkan pendapatan petani di Koya Koso Abepura, dan meningkatkan keterampilan dalam mengolah ikan lele menjadi produk yang siap dijual dan memberikan pengetahuan manajemen pada petani di Koya Koso Abepura. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilakukan secara *offline* atau tatap muka dan kuesioner. Dampak pelatihan pembuatan abon lele terhadap para petani yang awalnya belum tahu akhirnya tahu dan mau mencoba berwirausaha guna peningkatan pendapat keluarga dan usaha para petani di koya koso.

Kata Kunci: Abon lele; Pertanian; Wirausaha

Abstract: This activity aims to develop catfish entrepreneurship into a valuable product, increase the income of farmers in Koya Koso Abepura, and improve their skills in processing catfish into products that are ready to sell and provide management knowledge to farmers in Koya Koso Abepura. The implementation of Community Service Activities are carried out offline or face-to-face and questionnaires. The impact of training on making catfish floss on farmers who initially did not know finally knew and wanted to try entrepreneurship to increase family income and business of farmers in Koya Koso.

Keywords: Shredded catfish; Agriculture; Entrepreneur

1. Pendahuluan

Dalam era globalisasi sekarang ini tingkat persaingan semakin tinggi baik dalam mencari pekerjaan maupun dalam mencari peluang pendapatan. Oleh karena itu kita tidak bisa tergantung kepada pemerintah, tapi hendaknya ada keinginan untuk berwirausaha. Salah satu cara berwirausaha adalah terlebih dahulu kita harus mempunyai jiwa berwirausaha dan mempunyai motivasi untuk berwirausaha, oleh karena itu perlu adanya pelatihan kewirausahaan.

Bidang usaha difokuskan pada penciptaan produk dan jasa yang diminta pasar baik pasar input maupun pasar output dengan mengandalkan keunggulan kompetitif. Informasi dan komunikasi antar pembina dan masyarakat yang dibina haruslah lebih tepat dan terarah pada permintaan pasar dan proses dalam menjangkau pasar. Perlunya diterapkan pengawasan mitra binaan dengan ukuran-ukuran yang dapat memotivasi kearah pengelolaan bisnis secara profesional, adaptif dan responsif

terhadap perubahan lingkungan. Sebagai basis penting untuk maksud tersebut, harus diupayakan tumbuhnya *image* dan kesadaran dari masyarakat bahwa program pembinaan yang dilakukan didasarkan atas azas manfaat secara ekonomi bukannya bersifat sosial menurut pengertian umum yang ada.

Koya Koso merupakan salah satu wilayah yang terletak di Kota Jayapura dengan potensi hasil pertanian berupa sayuran, buah dan budidaya ikan air tawar yaitu ikan lele. Salah satu hasil pertanian yang terdapat di wilayah tersebut adalah ikan lele yang oleh masyarakat hanya dijual dalam bentuk mentah dan belum diolah. Ikan lele memiliki nilai gizi yang tinggi namun belum mampu diolah secara baik oleh masyarakat setempat menjadi produk dengan nilai ekonomi yang tinggi. Olehnya itu, perlu dilakukan penyuluhan ataupun pelatihan tentang pemanfaatan ikan sebagai bahan dasar pembuatan produk makanan dengan melibatkan masyarakat di Koya Koso sebagai subyek pelatihan sehingga mereka memiliki pengetahuan dalam mengolah ikan lele. Selain itu, kegiatan ini berfokus kepada pemberdayaan masyarakat di Koya Koso, khususnya kaum ibu-ibu dan remaja putri yang lebih banyak menghabiskan waktu di rumah untuk dapat memiliki keterampilan (*life skill*) yang dapat mendukung peningkatan ekonomi keluarga (Rijal, 2016).

Lele yang selama ini dikenal sebagai ikan budidaya ternyata dapat dikembangkan menjadi produk olahan seperti Lele Asap, Nugget Lele, Kerupuk Lele, Bakso Ikan Lele, Kaki Naga Ikan Lele, Abon Lele, Kue Semprong, Biskuit Lele dan masih banyak lagi produk yang lain. Pengolahan ikan lele menjadi produk lain bertujuan untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap ikan lele tersebut karena tidak semua lapisan masyarakat ingin mengkonsumsi ikan lele dalam keadaan utuh (misalnya pecel lele atau lele goreng). Dengan pertimbangan tersebut di atas dan melihat karakteristik ikan lele maka sangat besar peluang untuk mengembangkan ikan lele menjadi berbagai produk olahan. Produk lain yang dapat dibuat dari ikan lele adalah kerupuk. Kerupuk adalah suatu makanan kecil yang bersifat kering, ringan dan *porous* yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi yang merupakan makanan khas Indonesia dan banyak digemari oleh masyarakat luas.

1.1. Perumusan Masalah

Permasalahan dalam lingkup ini menekankan pada:

- Bagaimana cara mengembangkan wirausahaan ikan lele menjadi produk yang bernilai guna peningkatan pendapatan petani di Koya Koso Abepura?
- Bagaimana cara meningkatkan keterampilan dalam mengolah ikan lele menjadi produk yang bernilai guna peningkatan pendapatan petani di Koya Koso Abepura?

1.2. Tinjauan Pustaka

Konsep tentang kewirausahaan dijelaskan oleh beberapa ahli, diantaranya Timmons & Spinelli (dalam Aprilianty, 2012) yang menyatakan bahwa kewirausahaan adalah suatu cara berpikir, menelaah, dan bertindak yang didasarkan pada peluang bisnis, pendekatan holistik, dan kepemimpinan yang seimbang. Kewirausahaan dapat ditumbuh kembangkan melalui semangat, gairah ingin berwirausaha, kemampuan mengambil risiko dan kemampuan membaca peluang. Seorang wirausaha dituntut untuk memiliki kompetensi dan pengetahuan dalam bisnis yang akan dikembangkannya. Kemampuan tersebut dimulai dari semangat dan gairah dalam

berwirausaha. Kemudian seorang wirausaha harus dapat menciptakan ide baru sehingga dapat membuka peluang usaha. Selain itu, seorang wirausaha juga dihadapkan dengan berbagai macam risiko bisnis, seperti waktu, modal dan kemampuan menginovasi usaha tersebut. Pada akhirnya seorang wirausaha adalah seseorang yang mampu melihat peluang dengan sangat jelas sebelum orang lain melakukannya.

Kewirausahaan harus mampu menciptakan ide-ide yang baik sehingga mencapai tujuan yang diinginkan dan dapat mengembangkan usahanya. Ide-ide tersebut juga mempertimbangkan pemikiran yang kreatif. Selain dengan berpikir kreativitas, seorang wirausaha juga harus memiliki ide untuk berinovasi dalam pengembangan usaha. Pada umumnya inovasi merupakan bakat khusus yang dimiliki oleh seorang wirausaha. Tindakan untuk melakukan inovasi terhadap produk akan menghasilkan perbedaan yang jelas terhadap produk itu sendiri. Berkaitan dengan inovasi dimana inovasi merupakan kemampuan untuk menerapkan solusi-solusi kreatif terhadap masalah dan peluang tersebut. Para wirausaha dalam hal ini akan memiliki keberhasilan melalui kegiatan berfikir dan melaksanakan hal baru atau hal lama dengan cara-cara baru. Menurut Suwarno (2008), menyatakan bahwa inovasi merupakan suatu konsep, pendapat, serta penerapan objek/benda yang didasari serta diperoleh menjadi sesuatu yang baru bagi individu atau komunitas supaya dapat diterapkan. Sebagian keberhasilan suatu usaha berdasarkan dari gagasan dan ide inovatif agar suatu usaha dapat berkembang. Inovasi memerlukan pencarian kesempatan yang baru, dimana mampu menciptakan sesuatu yang baru dengan mengaplikasikan unsur yang baru menjadi lebih baik.

1.3. Tujuan

Tujuan dari kegiatan Pelatihan ini adalah:

- Mengembangkan kewirausahaan ikan lele menjadi produk yang bernilai guna meningkatkan pendapatan petani di Koya Koso Abepura.
- Meningkatkan keterampilan dalam mengolah ikan lele menjadi produk yang siap dijual dan pengetahuan manajemen pada petani di Koya Koso Abepura.

2. Metode Penelitian

2.1. Keterkaitan

Keterkaitan antara kegiatan yang dilakukan dengan para petani di Koya Koso yang sebagian adalah pelaku bisnis UMKM bidang pertanian. Adapun indikator pencapaian tujuan dan tolok ukur yang digunakan untuk menyatakan keberhasilan dari kegiatan ini adalah dihasilkannya produk abon lele dan baso lele yang siap untuk dijual.

2.2. Rancangan Evaluasi

Dengan adanya abon lele dan baso lele yang dibuat oleh peserta ibu-ibu petani di Koya Koso Kota Jayapura untuk pengembangan usaha dalam waktu dekat. *Monitoring* dan evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan melalui kuesioner. Untuk keperluan evaluasi hasil kuesioner tingkat pemahaman para peserta dalam memahami materi yang sudah disampaikan dikelompokkan menjadi: 91% - 100%= amat baik, 81%- 90,00%= baik, 71 % - 80,99%= cukup, 61 % - 70,99%= kurang.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Hasil

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan secara *offline* atau tatap muka. Kegiatan ini dilakukan di kebun milik para petani yang pada umumnya beternak dan membudidayakan ikan Lele, Mujair dan Gastor serta berkebun jagung, sayur kangkung, sawi dan lain-lain di Koya Koso. Kegiatan ini dilakukan di kebun agar menghindari penyebaran covid 19 dan diikuti oleh 10 petani. Persiapan dengan mengumpulkan para petani yang dihadiri ibu-ibu, anak-anak dan remaja. Narasumber pada kegiatan ini adalah ibu Lidya Chandra yang sudah berwirausaha dengan membuat abon lele.

Sebelum kegiatan ini dilakukan, diawali dengan Pembukaan selamat datang yang menjelaskan maksud dan tujuan kegiatan serta dilanjutkan dengan doa bersama. Dilanjutkan dengan absensi dan pengisian kuesioner bagi peserta yang mengikuti kegiatan pengabdian. Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan abon lele, diawali dengan penjelasan manfaat dan kandungan gizi dari pada abon lele. Persiapan bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatan abon lele dan proses pembuatan. Langkah selanjutnya adalah ikan lele di kukus dan dikuerkan kulit dan tulang dan dihaluskan, bumbu yang sudah halus di tumis hingga harum dan berwarna coklat, lalu ikan lele yang sudah di haluskan tanpa tulang dan kulit di tumis bersama dengan bumbu yang sudah harum dan berwarna coklat. Langkah selanjutnya adalah ikan dan bumbu di aduk sampai kering sehingga tidak mengandung minyak dan warna kecoklatan, proses ini dilakukan sekitar $\frac{1}{2}$ jam sampai menjadi abon yang siap untuk dikonsumsi. Setelah abon lele jadi, maka langkah berikutnya adalah kemasan abon lele yang diberi nama Abon Lele Rasa Tambah dengan kandungan gizi yang tinggi dan diharapkan dapat dikembangkan dan dijadikan oleh-oleh Koya Koso. Setelah kegiatan demo membuat abon Lele, peserta kembali mengisi kuesioner yang sudah disiapkan untuk mendapatkan pendapat atau saran sesuai dengan kegiatan pengabdian dilakukan. Kegiatan ditutup dengan pembagian abon lele dan *door price* bagi peserta.



Gambar 1. Penyampaian Materi



Gambar 2. Peserta Pelatihan

3.2. Pembahasan

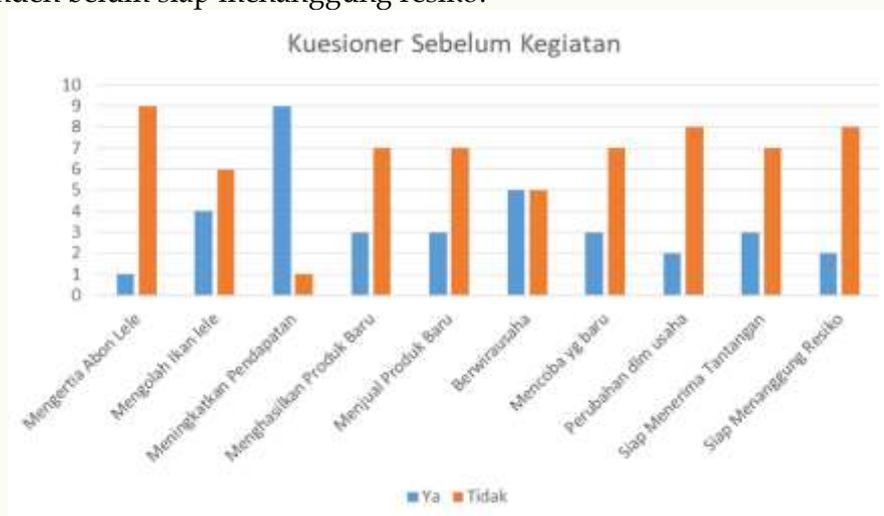
Hasil evaluasi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang terkait dengan topik Pelatihan pembuatan Abon Lele Rasa Tambah dengan kandungan gizi yang tinggi sebagai oleh-oleh Koya Koso, dari 10 petani di Koya Koso yang mengikuti kegiatan ada 5 point yang dievaluasi dengan menggunakan kuesioner yaitu terkait dengan Topik dari pembuatan abon lele; Pengolahan ikan lele; Dapat Meningkatkan Pendapatan; Menghasilkan produk baru dari pengolahan ikan lele; Menjual produk baru; Mencoba berwirausaha; Mencoba Produk baru; Adanya perubahan dalam usaha; Siap menerima tantangan; Siap menanggung resiko.

Dalam kuesioner atau daftar pertanyaan diberikan pilihan: Ya dan Tidak, kuesioner diberikan sebelum dan sesudah kegiatan dilakukan untuk hasilnya terlihat pada penjelasan berikut:

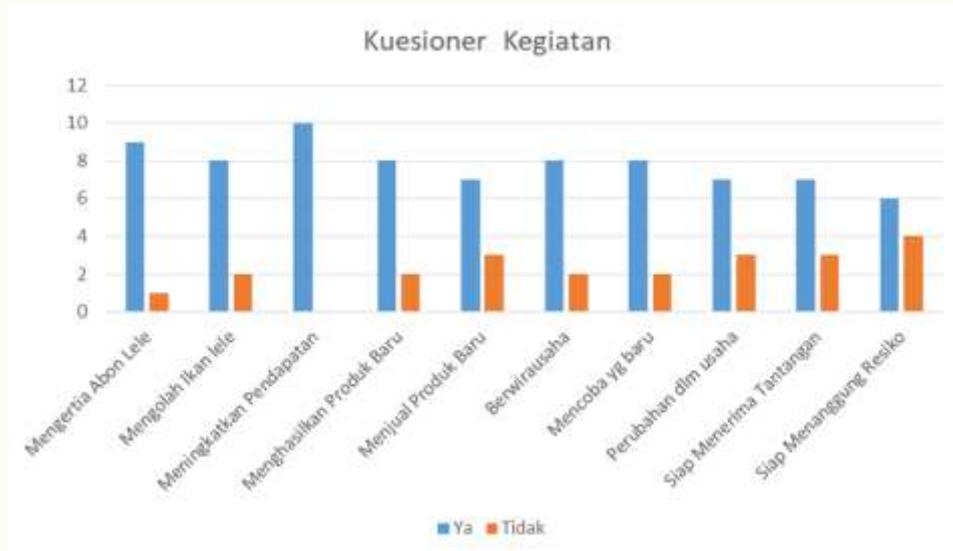
- Topik yang disajikan yaitu Pelatihan pembuatan Abon Lele Rasa Tambah dengan kandungan gizi yang tinggi, oleh-oleh Koya Koso, kuesioner pertama mengenai mengerti tentang abon lele, dari 10 petani di Koya Koso menunjukkan bahwa dari 10% responden di Koya Koso memberi tanggapan sebelum melakukan kegiatan pada umumnya menjawab kurang tahu tentang abon lele, terlihat bahwa 90% responden menjawab belum tahu tentang abon lele dan 10% responden menjawab pernah dengar tentang abon lele. Setelah kegiatan pelatihan kuesioner disebarkan lagi dan 90% responden menjawab paham akan pembuatan abon lele dan 10% responden yang masih kurang paham.
- Kuesioner ke 2 yang berisikan pernyataan mengolah ikan lele, sebelum kegiatan dilakukan 40% responden menjawab tahu cara pengolahan ikan lele sedangkan 60% tidak tahu cara mengolah ikan lele, setelah kegiatan dilakukan jawaban responden adalah 80% paham cara pengolahan abon lele dan masih 20% yang kurang paham cara pembuatan abon lele.
- Dengan pembuatan abon lele diharapkan dapat meningkatkan pendapatan, hasil tanggapan responden sebelum mengikuti pelatihan menjawab 90% setuju dan 10%

tidak, setelah kegiatan pelatihan 100% menjawab setuju dengan membuat abon lele dapat meningkatkan pendapatan.

- Menghasilkan produk baru dari hasil penen ikan lele, hasil tanggapan responden sebelum mengikuti pelatihan menjawab 30% setuju dan 70% tidak, setelah kegiatan pelatihan 80% menjawab setuju bahwa dengan ikan lele dapat dibuat abon lele, dan 20% responden belum yakin benar.
- Menjual produk produk baru dari hasil penen ikan lele, hasil tanggapan responden sebelum mengikuti pelatihan menjawab 30% setuju dan 70% tidak, setelah kegiatan pelatihan 80% menjawab setuju bahwa ikan lele yang diolah menjadi abon lele dapat dijual, dan 20% responden belum yakin benar.
- Mencoba berwirausaha hasil penen ikan lele, hasil tanggapan responden sebelum mengikuti pelatihan menjawab 50% menjawab setuju dan 50% tidak, setelah kegiatan pelatihan 80% menjawab setuju bahwa dengan ikan lele dapat dibuat abon lele dan menjadi peluang berwirausaha, dan 20% responden belum yakin benar untuk berwirausaha.
- Mencoba sesuatu yang baru dari hasil penen ikan lele, hasil tanggapan responden sebelum mengikuti pelatihan menjawab 20% menjawab setuju dan 80% tidak, setelah kegiatan pelatihan 80% menjawab setuju bahwa dengan ikan lele dapat dibuat sesuatu yang baru berupa abon lele, dan 20% responden belum yakin benar.
- Adanya perubahan dalam usaha dari hasil penen ikan lele, hasil tanggapan responden sebelum mengikuti pelatihan menjawab 20% menjawab setuju dan 80% tidak, setelah kegiatan pelatihan 70% menjawab setuju bahwa dengan ikan lele dapat dibuat abon lele dan akan nampak pada usaha, dan 30% responden tidak yakin adanya perubahan dalam usaha.
- Siap menerima tantangan dalam berusaha, hasil tanggapan responden sebelum mengikuti pelatihan menjawab 30% menjawab siap dan 70% tidak siap, setelah kegiatan pelatihan 70% menjawab siap menerima tantangan, dan 30% responden menjawab belum siap menerima tantangan.
- Siap menanggung resiko akibat mencoba berwirausaha abon lele, hasil tanggapan responden sebelum mengikuti pelatihan menjawab 20% menjawab siap menanggung resiko dan 80% tidak siap, setelah kegiatan pelatihan 60% menjawab siap menanggung resiko dengan mencoba berwirausaha abon lele namun 40% responden belum siap menanggung resiko.



Gambar 3. Hasil Kuesioner Sebelum Kegiatan



Gambar 4. Hasil Kuesioner Setelah Kegiatan

4. Kesimpulan dan Saran

4.1 Kesimpulan

Hasil evaluasi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang terkait dengan topik pelatihan pembuatan Abon Lele Rasa Tambah dengan kandungan gizi yang tinggi, oleh-oleh Koya Koso, dari 10 petani di Koya Koso yang mengikuti kegiatan ada 10 point yang dievaluasi dengan menggunakan kuesioner yaitu terkait dengan topik dari pembuatan abon lele, pengolahan ikan lele, dapat meningkatkan pendapatan, menghasilkan produk baru dari pengolahan ikan lele, menjual produk baru, mencoba berwirausaha, mencoba produk baru, adanya perubahan dalam usaha, siap menerima tantangan dan siap menanggung resiko, hasilnya menunjukkan bahwa adanya dampak pelatihan pembuatan abon lele yang awalnya belum tahu akhirnya tahu dan mau mencoba berwirausaha guna peningkatan pendapat keluarga dan usaha para petani di Koya Koso.

4.2 Saran

- Kegiatan ini sebaiknya berkelanjutan dengan pelatihan merencanakan bisnis baru, membuat keuangan sederhana dalam bisnis abon lele.
- Sebaiknya lebih banyak petani yang mengikuti karena pada umumnya petani di Koya Koso semuanya memiliki kolam ikan yang dapat dijadikan bisnis baru.
- Adanya pelatihan lainnya yang terkait dengan hasil pertanian selain ikan, juga hasil singkong dan hasil kebun lainnya misalnya jagung.

Referensi

Aprilianty, E. (2012). Pengaruh kepribadian wirausaha, pengetahuan kewirausahaan, dan lingkungan terhadap minat berwirausaha siswa SMK. *Jurnal pendidikan vokasi*, 2(3).

- Rijal, M. (2016). Diversifikasi produk olahan ikan bagi ibu-ibu nelayan di dusun mamua kabupaten maluku tengah. *Biosel: Biology Science and Education*, 6(2), 159-170.
- Suwarno, Y. (2008). Inovasi di sektor publik.
- Wamafma, I., & Ratang, W. (2022). Pelatihan Pengembangan Wirausaha Popcorn Bercita Rasa Global. *Cenderabakti: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 9-15.
- Mariaty, M., Misyanto, M., Afitah, I., & Purnama, A. (2022). Pelatihan Pembuatan Batik Ramah Lingkungan Dengan Pewarna Alami (Ecoprint). *Cenderabakti: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 27-31.