

Peningkatan Ekonomi Masyarakat Karang Asem Barat Kecamatan Citeureup Melalui Inovasi Produk Olahan Lele Hasil Budidaya Ember

Improving the Economy of the West Karang Asem Community, Citeureup District through Product Innovation of Processed Catfish from Bucket Cultivation

Jihan Nurul Utami¹

¹Program Studi Perbankan Syariah, Fakultas Agama Islam dan Pendidikan Guru, Universitas Djuanda, Jl. Tol Ciawi No. 1, Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720, e-mail: jihannurulutami@gmail.com

(Diterima: 05-07-2022; Ditelaah: 10-08-2022; Disetujui: 29-08-2022)

Abstrak

Ikan lele (Clarias sp) merupakan salah satu jenis ikan konsumsi air tawar. Ikan lele termasuk ikan jenis catfish atau kata lain ikan yang memiliki kumis. Ciri dari ikan lele yaitu bentuk tubuh memanjang dan agak bulat, pada sirip dada terdapat duri yang keras dan runcing/tajam (patil), warna tubuh belang dengan kepala pipih dan terdapat kumis serta licin karena tidak memiliki sisik. Kemudian ikan ini memiliki alat pernafasan tambahan berupa dari modifikasi dari busur insangnya yaitu arborescent. Ikan lele ini memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Kandungan kimia dan zat gizi pada ikan lele adalah lemak, protein, vitamin (B1, B). Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk mendorong masyarakat menjadi lebih aktif dan kreatif juga produktif apa lagi sedang masa pandemi Covid19 ini, serta terus berinovasi menciptakan sesuatu yang beda terutama mengembangkan produk olahan ikan lele ini menjadi berbagai macam inovasi. Dengan adanya inovasi produk olahan lele ini diharapkan dapat mengubah sedikit demi sedikit perekonomian masyarakat yang ada di Kelurahan Karang Asem Barat khususnya RW 08.

Kata kunci: Ikan Lele, Inovasi Produk, Pengabdian Masyarakat

Abstract

Catfish (Clarias sp) is a type of freshwater consumption fish. Catfish is a type of catfish, or in other words, fish that have a mustache. The characteristics of catfish are elongated and slightly rounded body shape, pectoral fins there are hard and sharp spines (patil), striped body color with a flat head and a mustache and slippery because they do not have scales. Then this fish has an additional breathing apparatus in the form of a modification of the gillbow, namely arborescent. This catfish has a fairly complete nutritional content. Chemical content and nutrients in catfish are fat, protein, vitamins (B1, B). The purpose of this service is to encourage people to be more active and creative as well as productive, especially during this Covid19 pandemic, and to continue to innovate to create something different, especially developing this catfish processed product into various kinds of innovations. With the innovation of this catfish processed product, it is hoped that it will gradually change the economy of the people in Karang Asem Barat Village, especially RW 08.

Keywords: Catfish, Product Innovation, Community Service

PENDAHULUAN

Inovasi dapat dikatakan sebagai produk yang dapat dilihat sebagai kemajuan fungsional produk yang dapat membawa produk selangkah lebih maju dibandingkan dengan produk pesaing. Apabila produk tersebut memiliki suatu kelebihan yang dipandang sebagai nilai tambah bagi konsumen. Inovasi produk baru dan strateginya yang lebih efektif

seringkali menjadi penentu keberhasilan dan kelangsungan hidup suatu perusahaan, inovasi produk baru memerlukan upaya, waktu dan kemampuan termasuk besarnya resiko dan biaya kegagalan.

Kemampuan inovasi merupakan kemampuan organisasi untuk mengadopsi atau mengimplementasikan gagasan baru, proses dan produk baru, bahwa kemampuan inovasi adalah menghasilkan ide-ide baru dan ilmu untuk mendapat keuntungan dari peluang pasar. Sedangkan kemampuan inovasi produk adalah kemampuan untuk membawa pengetahuan baru atau teknologi untuk mengembangkan produk baru. Kemampuan berinovasi mutlak sangat diperlukan dalam sebuah bisnis yang memiliki banyak pesaing (competitors) dan rentan akan kejenuhan. Ikan merupakan satu dari sekian komoditi yang tidak bisa dipisahkan dari kehidupan manusia. Banyak sekali yang berinovasi untuk mengembangkan dan untuk melestarikan ikan salah satunya dengan cara BUDIKDAMBER (budi daya ikan di dalam ember).

Ikan lele (*Clarias sp*) yaitu salah satu jenis ikan konsumsi air tawar, memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Kandungan kimia dan zat gizi pada ikan lele adalah lemak dan protein. Program yang dilakukan penulis berupa program pendampingan ekonomi masyarakat yaitu dengan memberi inovasi produk dari olahan lele, dimana lele tersebut yaitu hasil budidaya mahasiswa KKN IPB sebelumnya. Sehingga dari situ perlu adanya bimbingan atau pendampingan kepada masyarakat sekitar khususnya seluruh anak-anak karang taruna 08 untuk memanfaatkan potensi yang ada. Salah satunya dengan mengolah lele menjadi sebuah makanan yang mempunyai nilai jual tinggi.

Memanfaatkan ikan tersebut agar dapat dikelola dengan baik dan kreatif. Salah satunya lele, lele tersebut akan menjadi suatu inovasi baru yang sangat jarang orang lain jual dan memiliki nilai ekonomi bagi masyarakat sekitar khususnya di Kelurahan Karang Asem Barat RW 08. Pembangunan ekonomi lokal perlu diarahkan untuk mendukung perkembangan sektor-sektor ekonomi yang mempunyai potensi juga menciptakan kesempatan kerja yang luas dan memiliki prospek yang baik dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat di suatu wilayah, maka dari itu dengan adanya inovasi produk olahan lele ini diharapkan dapat mengubah sedikit demi sedikit perekonomian masyarakat yang ada di Kelurahan Karang Asem Barat khususnya RW 08.

Program pengabdian masyarakat dilaksanakan selama 31 hari dari tanggal 1 Oktober 2020 sampai dengan 31 Oktober 2020. Adapun lokasi yang dijadikan tempat pelaksanaannya adalah Kampung Pasir Ipis RW 08, Kelurahan Karang Asem Barat, Kecamatan Citeureup, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat. Alasan pemilihan Kelurahan Karang Asem Barat sebagai tempat pelaksanaan pengabdian adalah karena kategori desa tersebut salah satu desa yang paling aktif termasuk salah satunya pemuda-pemuda karang taruna di Kampung Pasir Ipis RW 08. Sehingga penulis tertarik untuk dapat melihat secara langsung potensi-potensi apa saja yang ada di desa tersebut juga khususnya kepada pemuda karang taruna 08.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang dilakukan penulis yaitu melakukan pelatihan produksi dengan memperlihatkan cara pengolahan produk Ikan Lele yang diinovasikan menjadi olahan makanan yaitu "Dimsum Lele" dengan harga nilai jual tinggi. Setelah melakukan survei lokasi, percobaan atau pengembangan produk dan membuat desain kemasan, penulis melakukan koordinasi dengan masyarakat setempat khususnya pemuda Karang Taruna Karang Asem Barat, RW 08 bahwa ada produk inovasi makanan dari lele. Kemudian meminta izin untuk mengadakan sosialisasi terkait produk yang sudah dipersiapkan. Pengumuman kepada masyarakat dilakukan sebelum pelaksanaan pembuatan produk setelah melakukan perizinan.

Pelatihan pembuatan inovasi produk dari olahan lele dilaksanakan di sekret Karang Taruna Karang Asem Barat, Kampung Pasir Ipis RW 08. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Minggu, 11 Oktober 2020. Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mendorong masyarakat menjadi lebih aktif dan kreatif juga produktif, apalagi sedang masa pandemi Covid19 ini, serta terus berinovasi menciptakan sesuatu yang berbeda terutama mengembangkan produk olahan ikan lele ini menjadi berbagai macam inovasi.

HASIL & PEMBAHASAN

Pelaksanaan program Inovasi produk olahan lele dimulai dengan melihat adanya hasil budidaya ikan lele yang berada di belakang sekret Karang Asem Barat RW 08 yang memungkinkan dapat diolah menjadi produk yang enak, berkualitas juga mempunyai harga jual yang tinggi yaitu dimsum lele. Dimsum Lele merupakan inovasi produk yang berbahan dasar ikan lele, inovasi produk olahan lele ini dibuat karena melihat adanya BUDIKDAMBER di lingkungan Kampung Pasir Ipis. Adapun bahan-bahan yang digunakan yaitu sebagai berikut:

- 1) 200 gr lele
- 2) 50 gr ayam
- 3) 2 labu siam
- 4) 2 wortel
- 5) 2 daun bawang
- 6) 2 siung bawang putih
- 7) 1 putih telur
- 8) ½ sendok teh garam
- 9) ½ sendok teh kaldu bubuk
- 10) ¼ sendok teh lada bubuk
- 11) 1 sendok teh minyak wijen
- 12) 1 sendok makan kecap ikan

13) 1 sendok makan saos tiram

14) 2 sendok makan sagu

15) 1 botol kecil saos

Sedangkan cara pembuatannya yaitu sebagai berikut:

- 1) Bersihkan lele dan ayam lalu ambil dagingnya saja.
- 2) Blender halus daging lele dan ayam
- 3) Parut halus wortel dan labu siam
- 4) Ulek halus bawang putih
- 5) Iris halus daun bawang
- 6) Campur rata semua bahan
- 7) Siapkan kulit dimsum dan adonan yang sudah siap, sebelum dibentuk olesi kulit dimsum dengan sedikit air.
- 8) Bentuk dengan rapih
- 9) Siapkan kukusan dan kukus sekitar 25 menit
- 10) Siapkan saos didalam panci kecil
- 11) Tambah air kira-kira 1 gelas
- 12) Masukkan bawang putih yang sudah diulek, lalu beri sedikit penyedap rasa.

Berikut hasil inovasi produk olahan lele.



Gambar 1. Dimsum Lele

KESIMPULAN

Kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat tepatnya di Karang Asem Barat RW08, Kecamatan Citeureup dengan melakukan inovasi produk olahan lele. Hal ini dilakukan karena melihat adanya budidaya ember yang dijalankan oleh warga sekitar khususnya RW 08 dan secara pengolahannya masyarakatpun belum banyak mengetahui

bisa dijadikan olahan apa saja ikan lele itu, sehingga pemanfaatannya itu sendiri belum optimal. Adanya kegiatan pelaksanaan inovasi produk ini diharapkan dapat mendorong masyarakat menjadi lebih aktif dan kreatif juga produktif pada masa pandemi Covid-19 ini, sertaterus berinovasi menciptakansesuatu yang berbeda terutama mengembangkan produk olahan ikan lele ini menjadi berbagai macam inovasi.

DAFTAR PUSTAKA

Ameka, I. (2013). *Manajemen Inovasi*. Bandung: Penerbit Andi.

Dwiyono. (2006). Studi Mengenai Inovasi Produk dan Kinerja Pemasaran, *Jurnal Sains Pemasaran Indonesia, Vol V, No 3*

Porter, M.E. (1993). *Keunggulan Bersaing, Menciptakan dan Mempertahankan Kinerja Unggul*. Jakarta: Erlangga.