

**PENYULUHAN DAN PENGOLAHAN IKAN LELE MENJADI ABON LELE****Idealistuti<sup>1)</sup>, Ade Vera Yani<sup>2)</sup>, Dasir<sup>3)</sup>, Suyatno<sup>4)</sup>, Nur Izzatul Maghfiroh<sup>5)</sup>**<sup>1) 2) 3) 4) 5)</sup>Universitas Muhammadiyah Palembang<sup>1)</sup>[idealistuti@um-palembang.ac.id](mailto:idealistuti@um-palembang.ac.id), <sup>2)</sup>[adeverayani@yahoo.co.id](mailto:adeverayani@yahoo.co.id), <sup>3)</sup>[dasirsakiyo75@gmail.com](mailto:dasirsakiyo75@gmail.com),<sup>4)</sup>[suyatnosakiman10@gmail.com](mailto:suyatnosakiman10@gmail.com), <sup>5)</sup>[izza@gmail.com](mailto:izza@gmail.com)

Diterima: 22 November 2023

Disetujui: 05 Januari 2024

Diterbitkan: 31 Januari 2024

**Abstrak**

Ikan lele merupakan sumber zat gizi protein hewani, yang bisa dimanfaatkan menjadi berbagai macam pangan olahan. Abon merupakan jenis lauk pauk kering berbentuk khas dengan bahan baku utama berupa daging atau ikan. Salah satu bahan baku abon adalah ikan lele. Kelurahan Plaju Darat Kecamatan Plaju Kota Palembang merupakan Kelurahan dimana masyarakatnya banyak berternak ikan lele, tetapi pemanfaatan ikan lele belum maksimal. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan potensi dan diversifikasi pangan olahan dari ikan lele. Pengabdian dilakukan dengan metode penyuluhan dan praktik pengolahan pembuatan abon lele. Peserta pengabdian bersemangat dan antusias dalam mengikuti kegiatan ini dari awal hingga selesai. Hasil pengabdian ini diharapkan meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan ikan lele menjadi abon lele dan menambah penghasilan keluarga.

**Kata kunci:** Penyuluhan, Pengolahan, Abon Lele**Abstract**

*Catfish is a source of animal protein nutrients, which are used in various processed foods. Shredded meat is a type of dry side dish with a distinctive shape and the main raw material is meat or fish. One of the raw materials for shredded meat is catfish. Plaju Darat Village, Plaju District, Palembang City is a village where many people raise catfish, but the use of catfish is not optimal. This service aims to increase the potential and diversification of processed food from catfish. The service is carried out through counseling methods and processing practices for making catfish floss. Service participants were enthusiastic and enthusiastic in participating in this activity from start to finish. It is hoped that the results of this service will increase community knowledge in processing catfish into shredded catfish and increase family income.*

**Keywords:** Extension, Processing, Shredded Catfish

*This is an open access article under the CC BY-SA License.*

**Penulis Korespondensi:**

Idealistuti

Teknologi Pangan

Universitas Muhammadiyah Palembang

Email: [idealistuti@gmail.com](mailto:idealistuti@gmail.com)

Handphone: 08127332193

DOI: 10.32502/se.v1i1.7293

**Pendahuluan**

Abon merupakan jenis lauk pauk kering berbentuk khas dengan bahan baku utama berupa daging atau ikan. Abon ikan merupakan produk olahan berbahan dasar ikan yang telah melewati beberapa proses seperti penggilingan,

pemberian bumbu dan penggorengan (Karyono dan Wachid, 1982). Abon salah satu produk makanan yang dapat bertahan lama dan juga memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi dan memiliki tingkat kolesterol yang rendah. Mulanya abon diproduksi dari daging sapi tetapi saat ini abon divariasikan dengan berbagai bahan baku lainnya seperti daging ayam dan ikan.

Salah satu bahan baku abon adalah ikan lele. Formula pada pembuatan abon dapat menentukan aroma, cita rasa dan umur simpan dari abon yang dihasilkan. Bahan-bahan yang menentukan aroma pada pembuatan abon yaitu bawang merah, bawang putih, jahe, serai, dan daun salam. Aroma yang dihasilkan dipengaruhi oleh bumbu-bumbu yang memiliki minyak atsiri yang mudah menguap pada suhu ruang sehingga pada saat diolah akan mengeluarkan aroma yang khas. Rempah-rempah yang digunakan sebagai bumbu diutamakan mengandung cukup oleoresin dan minyak atsiri, karena kedua komponen ini menimbulkan cita rasa dan aroma yang khas pada produk abon.

Bahan yang menentukan rasa pada pembuatan abon yaitu gula dan garam. Sedangkan bahan yang menentukan umur simpan pada pembuatan abon yaitu jahe dan serai (Jasila, 2015). Abon ikan lele dapat dikonsumsi langsung sebagai cemilan maupun sebagai lauk makan nasi. Ikan lele merupakan salah satu hasil perikanan budidaya yang menempati urutan teratas dalam jumlah produksi yang dihasilkan (Wijaya et al., 2014). Ikan lele mengandung protein yang tinggi dan kalsium yang baik untuk makanan anak balita. Ikan lele merupakan salah satu pangan sumber protein karena kandungan proteinnya berkisar antara 22,0 – 46,6%. Oleh karena itu, olahan berbahan dasar ikan lele dapat menjadi alternatif sumber protein (Adebayo et al., 2016). Salah satu pengolahan ikan lele yang mudah dilakukan adalah abon ikan lele, dimaksudkan menjadi alternatif karena produksi bahan baku berlimpah. Produk abon ikan lele yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, dan memiliki umur simpan yang relatif lama (Huthaimah et al., 2017).

Banyaknya masyarakat Kelurahan Plaju Darat Kecamatan Plaju Kota Palembang yang berternak ikan lele, tetapi potensi pengolahan ikan lele belum maksimal. Tujuan pengabdian ini untuk meningkatkan potensi dan diversifikasi pangan dari olahan ikan lele. Sehingga dengan adanya pengabdian ini diharapkan bisa meningkatkan pengetahuan mengenai pengolahan ikan lele menjadi abon lele, meningkatkan nilai ekonomis ikan lele, dan menambah penghasilan keluarga.

### **Metode Pengabdian Kepada Masyarakat**

Pengabdian dilakukan dengan penyuluhan dan praktik langsung pengolahan ikan lele menjadi abon lele. Pada tanggal 26 Januari 2023, di ruang pertemuan kantor Lurah, Kelurahan Plaju Darat Kecamatan Plaju Kota Palembang. Pengabdian diikuti oleh ibu-ibu rumah tangga sebanyak 20 orang. Alat dan bahan yang digunakan antara lain: fotocopy materi bahan dan cara pengolahan abon lele, alat tulis, peralatan masak yang digunakan untuk praktik pengolahan abon lele, ikan lele segar, air bersih, serta rempah-rempah dan bumbu-bumbu tambahan.

Proses pembuatan abon ikan lele sebagai berikut:

1. Menyiapkan alat dan bahan yang digunakan. Alat-alat antara lain: wajan, sendok, kompor gas, panci kukusan, pengaduk, tirisasi, pisau, talenan, Bahan-bahan yang digunakan adalah: ikan lele yang sudah disiangi, air bersih, bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, lengkuas (memarkan), serai (memarkan), jahe (memarkan), daun salam, dan garam.

2. Mengukus ikan lele yang telah dibersihkan dikukus hingga matang sekitar 10-15 menit.
3. Pemisahan daging ikan lele dari tulang, kepala, dan kulit ikan.
4. Suwir-suwir daging ikan lele yang sudah dipisahkan dari tulang, kepala, dan kulit ikan.
5. Haluskan bumbu-bumbu: bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, garam.
6. Tumis bumbu halus dan bumbu-bumbu yang sudah dimemarkan serta daun salam sekitar 5-10 menit.
7. Masukkan suwiran ikan lele ke dalam bumbu yang ditumis.
8. Sambil diaduk rata hingga matang sekitar 60 menit.
9. Apabila abon sudah matang angkat dari wajan dan pindahkan ke wadah.

### **Hasil dan Pembahasan**

Kegiatan ini diawali dengan survei, sosialisasi dan persiapan. Berdasarkan hasil survei diketahui bahwa di Kelurahan Plaju Darat Kecamatan Plaju Kota Palembang banyak warga yang berternak ikan lele. Sosialisasi dan persiapan, meliputi permohonan izin kepada Lurah Plaju Darat Kecamatan Plaju Kota Palembang untuk melaksanakan kegiatan ini. Berdasarkan hasil survei, maka ditentukan penyuluhan dan praktik pengolahan ikan lele menjadi abon lele. Warga yang hadir terlihat antusias dan sangat termotivasi selama mengikuti penyuluhan dan praktik pengolahan abon lele. Antusiasme warga terlihat dari beberapa pertanyaan yang mereka ajukan. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat keingintahuan serta minat mereka terhadap cara pengolahan abon lele. Diskusi dan pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh warga selama penyuluhan ini menunjukkan bahwa masyarakat antusias terhadap informasi yang diberikan. Warga pun bersedia mengaplikasikan pengetahuan yang telah diberikan untuk memanfaatkan ikan lele dan menambah penghasilan ekonomi keluarga. Warga yang hadir dibagikan *fotocopy* materi mengenai cara pengolahan ikan lele menjadi abon lele yang disampaikan pada saat penyuluhan, supaya mempermudah mereka mempelajari kembali, dan dapat dilihat ulang sebagai kajian dalam penerapannya. Diharapkan warga yang hadir mengaplikasikan pengetahuan ini, serta dapat menjadi motivator bagi warga lain untuk mengolah lele menjadi abon lele agar bermanfaat dan menambah ekonomi keluarga.



### Simpulan

Berdasarkan kegiatan dan hasil penyuluhan serta praktek Pengolahan, yang telah dilaksanakan di Kelurahan Plaju Darat Kecamatan Plaju, Kota Palembang, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Peserta penyuluhan sangat antusias terhadap penyuluhan yang dilaksanakan.
2. Metode pengabdian berupa penyuluhan, praktik pengolahan dan tanya jawab sangat tepat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
3. Peserta mampu mengaplikasikan materi mengenai pengolahan abon lele.

**Saran**

Dari hasil kegiatan ini, disarankan bagi warga yang menghadiri kegiatan ini diharapkan dapat mengaplikasikan cara pengolahan ikan lele, memberikan informasi dan pengetahuannya serta mengajak warga lain yang tidak hadir untuk memanfaatkan ikan lele menjadi abon lele.

**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, America. *Journal Food Scienciest Nutrition Research*. 3(4): 56–62.
- Aditya HP, Herpandi, Lestari S. (2016). Karakteristik fisik, kimia dan sensoris abon ikan dari berbagai ikan ekonomis rendah. *Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1): 61-72.
- Aliyah, R. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung), *Jurnal Perikanan Kelautan*. 6(2): 78-84.
- Fachruddin, L. (1997). *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Huthaimah, Yusriana, Martunis. (2017). Pengaruh jenis ikan dan metode pembuatan abon ikan terhadap karakteristik mutu dan tingkat penerimaan konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 2(3): 244-254.
- Karyono dan Wachid. (1982). *Petunjuk Praktek Penanganan dan Pengolahan Ikan*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
- Wijaya, O., Rahardja, B.S dan Prayogo. (2014). The Effect of Stocking Density on Survival Rate and Grow Rate of Aquaponic System. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 6 (1), 55-58.