

Pemberdayaan Kelompok PKK melalui Pelatihan Pengolahan Keripik Ikan Lele di Desa Belepanawa

Maria Magdalena Nona Motu Tukan¹, Marianus Ada Lein², Alfian Nara Weking³

^{1,2}Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Institut Keguruan dan Teknologi Larantuka

³Program Studi Teknik Informatika, Institut Keguruan dan Teknologi Larantuka

email: mariatukan@iktl.ac.id

ABSTRAK

Ikan lele (*Clarias sp.*) merupakan salah satu komoditas air tawar yang populer di masyarakat. Ikan lele (*Clarias sp.*) saat ini produk olahan ikan lele belum banyak tersebar dimasyarakat, hal ini disebabkan oleh berbagai faktor, seperti minimnya edukasi dan sosialisasi tentang olahan ikan lele, minimnya pengetahuan masyarakat terhadap kandungan gizi makanan dari olahan lele, dan bagaimana cara diversifikasi olahan lele yang dapat dilakukan dimasyarakat. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan pelatihan kepada kelompok PKK tentang pengolahan ikan lele menjadi produk olahan keripik lele serta teknik kemasan yang baik agar meningkatkan nilai jual pada produk. Kegiatan pelatihan produk cemilan kripik ikan lele dilaksanakan di Desa Blepanawa, Kecamatan Demon Pagong, Kabupaten Flores Timur, Metode pelatihan yang digunakan adalah praktek langsung atau demonstrasi, di mana peserta terlibat aktif dalam setiap tahap proses produksi. Pendekatan ini dinilai efektif karena masyarakat belajar melalui pengalaman langsung mulai dari pengolahan bahan mentah hingga menghasilkan produk siap jual. Secara umum, kegiatan pelatihan ini memberikan dampak positif bagi kelompok PKK Desa Belepanawa. Peserta yang sebagian besar ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil menjadi lebih terampil, kreatif, dan termotivasi untuk memanfaatkan potensi ikan lokal sebagai bahan dasar produk bernilai jual tinggi.

Kata kunci : Cemilan, Ikan Lele, Kripik.

ABSTRACT

Catfish (Clarias sp.) is a popular freshwater commodity. Currently, processed catfish products are not widely distributed in the community. This is due to various factors, such as the lack of education and socialization about processed catfish, the lack of public knowledge about the nutritional content of processed catfish foods, and how to diversify processed catfish that can be done in the community. This activity aims to provide understanding and training to PKK groups on processing catfish into processed catfish chips and good packaging techniques to increase the selling value of the product. A training activity on catfish chip snack products was held in Blepanawa Village, Demon Pagong District, East Flores Regency. The training method used was hands-on practice or demonstration, where participants were actively involved in every stage of the production process. This approach was considered effective because the community learned through direct experience, starting from processing raw materials to producing ready-to-sell products. Overall, this training activity had a positive impact on the PKK group in Belepanawa Village. Participants, mostly housewives and small business owners, became more skilled, creative, and motivated to utilize the potential of local fish as a raw material for high-value products.

Keywords : Catfish, Chips, Snacks.

1. PENDAHULUAN

Ikan lele (*Clarias sp.*) merupakan salah satu komoditas air tawar yang populer di masyarakat. Ikan lele (*Clarias sp.*) yang tergolong dalam golongan *catfish* mudah dibudidayakan karena mampu beradaptasi meskipun dalam lingkungan yang kritis, misalnya perairan yang kecil kadar oksigennya dan sedikit air. Ikan lele juga termasuk ikan omnivora, yaitu pemakan segala jenis makanan tetapi cenderung pemakan daging atau karnivora (Lutfiyannah & Djunaidah, 2020), selain itu ikan lele memiliki kandungan gizi tinggi yaitu kadar air 76,0%, protein 17,7%, lemak 4,8% dan karbohidrat 0,3% dan mineral 1,2% (Fatmawati, 2024). Menurut (Junianingsih et al., 2025) permintaan pasar terhadap ikan lele semakin meningkat tiap tahunnya, hal ini membuat peluang bisnis budidayanya semakin terbuka. Salah satu tempat budidaya lele yang berada di Desa Belepanawa adalah kelompok budidaya “Lolon Girek Jaya”

Ikan lele yang dibudidayakan di Desa Belepanawa dijual dalam bentuk lele segar, oleh karena itu membuka peluang untuk bisnis olahan lele salah satunya adalah keripik ikan lele (*Clarias sp.*). Keripik merupakan salah satu makanan ringan yang memiliki tekstur renyah, kering, tahan lama, mudah dibawa dan dapat dinikmati kapan saja, selain itu keripik juga diartikan sebagai makanan yang terbuat dari satu bahan tertentu yang diris tipis kemudian digoreng (Putri Partika et al., 2024). Menurut Amar et al., (2022) saat ini produk olahan ikan lele belum banyak tersebar dimasyarakat, hal ini disebabkan oleh berbagai faktor, seperti minimnya edukasi dan sosialisasi tentang olahan ikan lele, minimnya pengetahuan masyarakat terhadap kandungan gizi makanan dari olahan lele, dan bagaimana cara diversifikasi olahan lele yang dapat dilakukan dimasyarakat. Sasaran dari kegiatan PkM ini adalah kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Belepanawa, Kecamatan Demon Pagong, Kabupaten Flores Timur. Pemilihan desa Belepanawa karena desa ini memiliki kelompok budidaya ikan lele yang belum dimanfaatkan oleh masyarakat secara optimal.

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan pelatihan kepada kelompok PKK tentang pengolahan ikan lele menjadi produk olahan keripik lele serta teknik kemasan yang baik agar meningkatkan nilai jual pada produk.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan produk cemilan keripik ikan lele dilaksanakan di Desa Belepanawa, Kecamatan Demon Pagong, Kabupaten Flores Timur, yang merupakan daerah budidaya ikan lele. Kegiatan berpusan di pelataran lahan budidaya ikan lele “Lolon Girek Jaya” Desa Belepanawa. Pelatihan difokuskan pada pembuatan keripik ikan, yang dipilih karena mudah dibuat, memiliki nilai ekonomi tinggi, serta disukai berbagai kalangan. Metode pelatihan yang digunakan adalah praktek langsung atau demonstrasi, di mana peserta terlibat aktif dalam setiap tahap proses produksi. Pendekatan ini dinilai efektif karena masyarakat belajar melalui pengalaman langsung mulai dari pengolahan bahan mentah hingga menghasilkan produk siap jual. Proses pembuatan dimulai dengan persiapan bahan utama berupa daging ikan lele yang telah dihaluskan, kemudian di campur dengan garam, merica, kaldu jamur, tepung tapioca, pengembang dan bawang putih halus. Semua bahan dicampur rata menjadi adonan keripik, adonan kemudian dimasukan kedalam plastic dan dikukus selama 15 menit. Setelah matang didinginkan dan dipotong tipis. Potongan keripik dijemur hingga kering dan digoreng.

Selain pelatihan pengolahan peserta juga diberi pelatihan mengenai pengemasan dan pelabelan produk sebagai bagian dari strategi pemasaran. Peserta diajarkan memilih bahan kemasan yang tepat seperti standing pouch aluminium foil agar produk tahan lama, serta membuat label menarik yang memuat informasi penting seperti nama produk, komposisi, tanggal kadaluarsa, dan identitas produsen

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan lele (*Clarias sp.*) merupakan komoditas perikanan tawar yang populer dikalangan Masyarakat. Pemilihan ikan lele untuk dijadikan produk keripik lele dikarenakan ikan lele memiliki kandungan protein yang tinggi. Menurut (Ubadillah & Hersoelistyorini, 2010) ikan lele mengandung asam amino esensial leusin dan lisin yang lebih tinggi dibandingkan dengan protein hewani lainnya. Asam amino leusin dan lisin berperan dalam proses pertumbuhan pada anak-anak, menjaga keseimbangan nitrogen serta berperan penting dalam proses perombakan dan pembentukan protein otot. Metode pemuatan keripik ikan lele merupakan metode demonstrasi atau praktek langsung yang bertujuan agar peserta lebih mudah memahami proses pembuatan keripik ikan. Kegiatan PkM ini merupakan PkM

kolaboratif antara program studi Teknologi Hasil Perikanan dan Teknik Informatika, Institut Keguruan dan Teknologi Larantuka, dimana kelompok PKK diberikan pelatihan tentang pembuatan keripik dari ikan lele serta pelatihan membuat desain kemasan yang menarik sebagai bagian dari teknik pemasaran.

Kegiatan pelatihan pengolahan keripik ikan lele dimulai dari sosialisasi dengan memaparkan materi tentang keunggulan ikan lele serta proses pengolahan secara garis besar serta teknik desain kemasan yang menarik. Pemaparan materi ini bertujuan untuk memberikan panduan teoretis, pedoman pelaksanaan kegiatan, dan pemahaman konsep dasar agar proses pengolahan berjalan terarah, efisien, serta memperoleh hasil yang optimal.



Gambar 1. Pemaparan Materi

Setelah pemaparan materi peserta diajak untuk melakukan praktek langsung pembuatan keripik ikan lele. Langkah-langkah pembuatan keripik sebagai berikut:

Persiapan Bahan Baku

Ikan lele sebanyak 2 Kg diambil dari Tambak budidaya ikan lele di Desa Belepawana, ikan kemudian dibersihkan dari insang serta isi perut dan dicuci dengan air mengalir. Proses ini bertujuan untuk menghindari kontaminasi bakteri yang dapat mempercepat proses pembusukan (Bayu Taufiq Ramdani et al., 2023). Ikan yang

sudah dibersihkan akan dikukus menggunakan panci kukusan selama 15 menit. Pengukusan ini bertujuan untuk mematangkan daging ikan, mengurangi kadar air, menghilangkan bau amis ikan, meningkatkan daya awet produk olajan serta mempermudah pemisahan antara daging ikan dan tulang ikan. Ikan yang telah matang kemudian di pisahkan dari tulang dan dagingnya



Gambar 2. Proses persiapan bahan baku

Pembuatan Keripik

Daging ikan yang telah di haluskan di campur dengan bahan lain berupa tepung tapioka, pengembang, marica, garam, kaldu jamur dan bawang putih yang sudah dihaluskan. Semua adonan dicampur hingga kalis dan dimasukkan kedalam plastik untuk selanjutnya dikukus. Adonan dikukus selama 20 menit hingga matang. adonan yang sudah masak kemudian didinginkan dan dipotong tipis. Tujuan dipotong tipis untuk mempercepat proses pengeringan, selain itu potongan yang tipis dapat menjadikan kripik lebih terasa renyah.



Gambar 3. Proses Pembuatan Keripik

Adonan keripik yang sudah kering kemudian di goreng dalam minyak panas, kemudian didinginkan dan dikemas menggunakan *standing pouch* untuk selanjutnya dipasarkan



Gambar 4. Keripik Ikan Lele

Setelah pembuatan keripik para peserta dikumpulkan kembali untuk sesi tanya jawab yang bertujuan untuk mengonfirmasi pemahaman peserta, mengklarifikasi informasi yang belum jelas, dan menggali umpan balik dari peserta pelatihan. Selain itu, kegiatan ini berfungsi mengevaluasi efektivitas materi, memperkuat poin penting, serta memberikan kesempatan peserta menyampaikan pendapat. Hasil tanya jawab menunjukan peserta telah memahami proses pembuatan keripik ikan lele serta manfaatnya untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Kegiatan diakhiri dengan acara foto bersama.



Gambar 5. Foto Bersama

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Secara umum, kegiatan pelatihan ini memberikan dampak positif bagi kelompok PKK Desa Belepanawa. Peserta pelatihan merasa bahwa proses pembuatan keripik lele ini relatif mudah dipelajari dan dapat diaplikasikan dengan menggunakan peralatan sederhana yang tersedia di rumah, selain itu teknik kemasan menggunakan *standing pouch* yang telah ditemplei label sangat mudah, kemasan ini juga dapat memperlambat daya simpan keripik. Peserta yang sebagian besar ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil menjadi lebih terampil, kreatif, dan termotivasi untuk memanfaatkan potensi ikan lele sebagai bahan dasar produk bernilai jual

tinggi. Melalui pelatihan ini, terbentuk kelompok usaha baru yang siap mengembangkan produk secara mandiri dengan dukungan perizinan dan pemasaran sederhana melalui media sosial. Selain meningkatkan ekonomi, kegiatan ini juga berkontribusi dalam penyediaan makanan bergizi berbasis protein ikan bagi masyarakat sekitar, sejalan dengan upaya pemerintah dalam memperbaiki gizi dan mendukung ketahanan pangan.

Saran

Perlu dilakukan pendampingan berkelanjutan kepada Masyarakat, hal ini dilakukan dengan tujuan untuk mengembangkan keterampilan kelompok PKK dalam mengolah ikan lele menjadi produk dengan nilai jual tinggi. Selain itu juga perlu dilakukan pelatihan wirausaha dan teknik kemasan serta pemasaran yang tepat.

5. REFERENSI

- Amar, M. I., Martana, B., Rizal, R., & Hidayati, A. N. (2022). PENINGKATAN PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN MASYARAKAT TENTANG PENGOLAHAN HASIL BUDIDAYA IKAN LELE MELALUI DIVERSIFIKASI PADA OLAHAN IKAN LELE. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(2), 1340. <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i2.7204>
- Bayu Taufiq Ramdani, H. C. , R. M. , H. B. , K. E. P. R. M. , M. S. , H. B. P. , E. N. (2023). *Penanganan Ikan Tuna (Thunnus sp.) Pada Kapal Hand Line yang Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap*. <https://doi.org/DOI:http://dx.doi.org/10.15578/psnp.13985>
- Fatmawati, N. (2024). *KANDUNGAN OLAH LELE ((CLARIAS BATRACHUS TERHADAP STATUS GIZI (LITERATUR REVIEW) CONTENT OF PROCESSED CATFISH ((Clarias Batrachus)ON NUTRITIONAL STATUS (LITERATUR REVIEW)*.
- Junianingsih, I., Mardiyah, U., & Jazila, I. (2025). Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Karakteristik Kimia Keripik Tulang Lele. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 16(2), 200–205. <https://doi.org/10.35316/jsapi.v16i2.8170>
- Lutfiyannah, A., & Djunaidah, I. S. (2020).

Kinerja Usaha Budidaya Ikan Lele (*Clarias sp.*) di Kelompok Tani Lele “Mutuara” Desa Kaligelang, Taman, Pemalang. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 14(3), 267–281.

<https://doi.org/10.33378/jppik.v14i3.211>

Putri Partika, S., Nurjanah, N., & Apriani, I. (2024). Produksi Bersih Industri Mikro Keripik Singkong. In *Jurnal Teknologi Lingkungan Lahan Basah* (Vol. 12, Number 1).

Ubadillah, A., & Hersoelistyorini, W. (2010). KADAR PROTEIN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK NUGGET RAJUNGAN DENGAN SUBSTITUSI IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) (Protein Levels and Organoleptic Crab Nugget with Substitution Catfish (*Clarias gariepinus*)). In *Jurnal Pangan dan Gizi* (Vol. 01, Number 02).