

**PENINGKATAN PRODUKTIVITAS IKAN LELE MENJADI ABON,  
KERIPIK KULIT, DAN KERIPIK DAGING LELE GUNA  
MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT DESA  
BEGAGANLIMO**

Rani ochta permatasari  
*Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya (Ilmu  
Komunikasi, Universitas 17 Agustus 1945  
Surabaya)  
Email:  
[ochtarani099@gmail.com](mailto:ochtarani099@gmail.com)*

Dian Kurnia Hafsari  
*Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya  
(Administrasi Negara, , Universitas 17  
Agustus 1945 Surabaya)  
Email: [dikunihari@gmail.com](mailto:dikunihari@gmail.com)*

Syailendra Wahyu Pamungkas  
*Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya  
(Administrasi Negara, , Universitas 17  
Agustus 1945 Surabaya)  
Email:  
[syailendrawahyu@gmail.com](mailto:syailendrawahyu@gmail.com)*

**Abstrak.**

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya sedang akan melaksanakan program Pengabdian Masyarakat semester gasal yang bekerja sama dengan beberapa desa di Kabupaten Mojokerto. salah satunya adalah Desa Begaganlimo, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto. Selain penghasil tanaman umbi-umbian atau biasa disebut porang, warga Desa Begaganlimo juga membudi daya ikan lele untuk dikonsumsi pribadi. Melihat hal ini, kelompok kami menilai bahwa adanya budidaya ikan lele dapat memiliki daya guna yang lebih apabila dijadikan kegiatan usaha. . Ikan lele mengandung omega 3 tinggi yang baik untuk otak dan jantung. Seperti yang kita ketahui olahan ikan lele biasanya hanya digoreng, oleh karena itu kami berinovasi untuk mengolahnya menjadi makanan yang modern, praktis dan memiliki nilai jual tinggi yaitu *Abon Lele, Keripik Daging lele, dan Keripik Kulit lele*. Olahan tersebut bisa dibuat dari berbagai protein seperti ayam, ikan, seafood, dan lain-lain. Disini kami menggunakan ikan lele sebagai bahan utamanya.

Proses Pembuatan kreasi Lele menggunakan bahan yang bisa didapat dengan mudah sehingga bisa dilakukan oleh Home Industry. Pelaksanaan pembuatan kreasi Lele akan dilaksanakan dengan metode Learning by Doing yang akan didokumentasikan untuk dipublikasikan ke media massa. Kelompok kami terlebih dahulu melakukan trial and error pembuatan kreasi Lele sehingga didapat kualitas rasa dan perhitungan BEP yang efektif dan efisien. Output dari program ini adalah produk Lele ini yang siap diolah menjadi makanan

siap saji. Sebelum diperjual belikan, kelompok lain akan menyiapkan desain kemasan untuk produk lele. Dengan demikian produk lele siap pasarkan dengan harga jual yang telah disesuaikan baik secara offline maupun online.

**Kata Kunci:** Pengabdian; Ikan Lele; Produktivitas; Universitas 17 Agustus 1945

## PENDAHULUAN

Pengabdian masyarakat di Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya merupakan salah satu wujud pengabdian kepada masyarakat yang merupakan bagian integral dari Tri Dharma Perguruan Tinggi, dimana yang memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa atau mahasiswi dalam konteks kehidupan bermasyarakat. Pengabdian ini tidak hanya memberikan manfaat bagi mahasiswa dalam hal peningkatan pengetahuan dan keterampilan, tetapi juga diharapkan dapat memberikan sebuah motivasi dan inovasi bagi masyarakat dalam upaya meningkatkan taraf hidup yang lebih baik.

Salah satu desa yang bekerja sama dengan Pengabdian Masyarakat Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya ialah Desa Begaganlimo, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto. Masyarakat Desa Begaganlimo memiliki mata pencaharian utama berupa berkebun dan pembudidaya. Program pengabdian masyarakat di desa ini berfokus pada peningkatan produktivitas, terutama dalam pembudidaya pengelolahan makanan seperti ikan lele. Tetapi untuk ikan lele tersebut hanya dikonsumsi pribadi tanpa diperjual belikan.

Berdasarkan hasil survei yang telah dilaksanakan terdapat informasi bahwa terdapat beberapa rumah di Desa Begaganlimo yang membudidayakan ikan lele, tetapi masyarakat setempat mengalami kebingungan saat pengelolahan ikan lele tersebut selain di konsumsi pribadi. Inovasi pengelolahan ikan lele di Desa Begaganlimo sangat dibutuhkan agar ikan lele yang biasanya dijadikan konsumsi pribadi dapat diolah menjadi sebuah abon, kripik kulit, kripik daging ikan lele guna memiliki harga jual saat berada dipasaran.

Kurangnya inovasi masyarakat Desa Begaganlimo tentang bagaimana mengolah ikan lele agar dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi daripada dijual secara langsung berupa ikan lele hidup. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan tentang pembuatan abon, kripik kulit, dan kripik daging ikan lele kepada masyarakat desa guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Begaganlimo

Tujuan pengabdian masyarakat disini adalah memberikan sebuah bantuan kepada masyarakat Desa Begaganlimo yang membudidayakan ikan lele dirumahnya masing-masing yang kemudian diberikan sosialisasi bagaimana proses pembuatan abon, kripik kulit, dan kripik daging ikan lele. Tujuan dari inovasi pembuatan abon, kripik kulit, dan kripik daging

dari ikan lele adalah peningkatan kesejahteraan masyarakat desa Begaganlimo yang membudidayakan lele dirumahnya agar dapat dipasarkan, tidak hanya dikonsumsi secara pribadi. Dengan adanya inovasi ini diharapkan dapat memperluas pasar, menarik minat konsumen yang lebih luas, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Begaganlimo.

## METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan cara observasi lapangan. Secara lebih rinci dijelaskan pada tabel dibawah ini:

No	Rencana Kegiatan	Indikator
1	Observasi lingkungan dan warga desa	Melihat kondisi desa
2	Analisis Kegiatan	Memenuhi target
3	Koordinasi dengan Kepala Desa Begaganlimo	Mendapatkan izin kegiatan
4	Melaksanakan pelatihan pembuatan abon, kripik kulit, dan kripik daging lele untuk meningkatkan nilai jual dipasaran yang ditujukan kepada masyarakat pembudidaya ikan lele di Desa Begaganlimo	Masyarakat pembudidaya lele mendapatkan pengetahuan dan pengelolahan ikan lele menjadi abon, kripik kulit, dan kripik daging untuk meningkatkan nilai jual dipasaran
5	Laporan Akhir	Menyelesaikan laporan akhir

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Perkembangan budidaya lele saat ini berkembang dengan pesat. Sebagaimana diketahui, sejauh ini perikanan budidaya serta perikanan tangkap Jawa Timur potensinya luar biasa. Ikan lele sangat bagus untuk mencegah stunting. Lele juga mengandung protein, kalsium, lemak, selenium, fosfor, natrium, kalium, Vitamin A, vitamin B1 dan vitamin B12. Selain itu juga mengandung asam lemak omega 3 tinggi yang bagus untuk perkembangan mata, otak dan jaringan syaraf.

Dalam 100 gram ikan lele, mengandung sekitar 18 gram protein. Sedangkan kebutuhan protein harian untuk anak di bawah 4 tahun adalah 13 gram. Dengan kandungan merkuri yang rendah, ikan lele mencegah risiko stunting pada anak secara optimal. Satu ekor ikan lele bisa mengandung 18 gram protein. Jika kebutuhan protein harian anak di bawah 4 tahun adalah 13 gram protein, maka sejatinya makan ikan lele satu ekor cukup untuk mencegah stunting

**Produksi dan Nilai Produksi Perikanan Budidaya Lele dan Nila Menurut Kabupaten/Kota  
dan Komoditas Utama di Provinsi Jawa Timur, 2021**

Kabupaten/Kota <i>Regency/Municipality</i>	Lele/ <i>Torpedo Shaped Catfish</i>		Nila/ <i>Nile Tilapia</i>	
	Volume/ <i>Volume</i> (Ton)	Nilai/ <i>Value</i> (000 Rp)	Volume/ <i>Volume</i> (Ton)	Nilai/ <i>Value</i> (000 Rp)
<b>Kabupaten/Regency</b>				
Pacitan	442	7,512,793	44	1,103,175
Ponorogo	1,594	25,504,832	49	1,214,776
Trenggalek	3,583	55,531,602	109	1,930,448
Tulungagung	10,897	169,167,813	66	1,195,668
Blitar	9,923	143,809,400	510	11,218,240
Kediri	16,280	240,196,915	803	15,258,260
Malang	5,531	88,492,400	4,503	100,920,875
Lumajang	944	14,869,048	1,242	33,219,070
Jember	8,417	152,300,220	570	12,686,658
Banyuwangi	4,862	72,935,325	275	5,493,540
Bondowoso	662	14,570,556	110	3,314,820
Situbondo	268	4,289,664	3	60,653
Probolinggo	763	11,769,570	47	930,600
Pasuruan	4,306	67,998,977	3,636	90,567,758
Sidoarjo	21,542	344,673,456	16,434	295,808,400
Mojokerto	626	10,016,000	4	95,000
Jombang	7,266	116,254,400	197	3,936,000
Nganjuk	9,374	147,984,015	62	1,312,619
Madiun	2,316	35,891,800	532	10,661,600
Magetan	1,494	23,905,600	93	2,326,400
Ngawi	2,757	43,448,713	243	4,374,900
Bojonegoro	2,927	46,836,160	809	20,236,550
Tuban	11,676	198,487,206	6,072	109,295,388
Lamongan	3,394	52,139,972	12,237	208,155,345
Gresik	1,215	16,841,371	5,432	69,826,152
Bangkalan	339	5,762,165	49	886,500
Sampang	123	2,214,900	2	36,000
Pamekasan	523	9,048,976	—	—
Sumenep	282	4,791,620	36	898,250

<b>Kota/Municipality</b>					
Kediri	150	2,352,800	11	241,600	
Blitar	101	1,545,600	51	1,120,856	
Malang	126	2,207,625	16	430,200	
Probolinggo	208	3,228,460	35	622,320	
Pasuruan	271	4,059,165	48	897,417	
Mojokerto	185	3,097,950	15	390,550	
Madiun	177	2,832,768	36	910,000	
Surabaya	868	15,615,810	41	958,583	
Batu	25	411,741	30	793,129	
<b>Jawa Timur</b>	<b>136,437</b>	<b>2,162,597,3</b>	<b>54,452</b>	<b>1,013,328,3</b>	
		<b>88</b>			<b>00</b>

Sumber/*Source*: Kementerian Kelautan dan Perikanan, Database Validasi Nasional Satu Data KP/*Ministry of Maritime Affairs and Fisheries, KP One Data National Validation Database*

Dari data Kementrian Kelautan dan Perikanan tahun 2021 Kota mojokerto menghasilkan ikan lele sebanyak 185 ton. Lele ini biasanya dipasarkan dibeberapa daerah Mojoketro dan sekitarnya. Mengutip laman Pemerintah Kabupaten Mojokerto (14/12/2023), Bupati Mojokerto, Ikfina Fahmawati menyalurkan bantuan 40.000 bibit lele dan 2.880 kg pakan ikan kepada dua kelompok pembudidaya ikan (Pokdakan) di Kabupaten Mojokerto. penyaluran bantuan ini merupakan upaya Pemkab Mojokerto dalam meningkatkan ekonomi masyarakat.

Dalam pengabdian ini mencetuskan inovasi baru dalam pengolahan ikan lele yaitu abon lele, kripik kulit lele, dan kripik daging lele. Hal ini dilakukan karena Kurangnya inovasi masyarakat Desa Begaganlimo tentang bagaimana mengolah ikan lele agar dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi daripada dijual secara langsung berupa ikan lele hidup. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan tentang pembuatan abon, kripik kulit, dan kripik daging ikan lele kepada masyarakat desa guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Begaganlimo

## SIMPULAN

Dalam kegiatan ini pengabdian masyarakat universitas 17 Agustus 1945 adalah memberikan sebuah bantuan kepada masyarakat Desa Begaganlimo yang membudidayakan ikan lele dirumahnya masing-masing yang kemudian diberikan sosialisasi bagaimana proses pembuatan abon, kripik kulit, dan kripik daging ikan lele.

Diharapkan dari inovasi pembuatan abon, kripik kulit, dan kripik daging dari ikan lele adalah peningkatan kesejahteraan masyarakat desa Begaganlimo yang membudidayakan lele

dirumahnya agar dapat dipasarkan, tidak hanya dikonsumsi secara pribadi. Dengan adanya inovasi ini diharapkan dapat memperluas pasar, menarik minat konsumen yang lebih luas, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Begaganlimo.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini. Penulisan karya tulis ilmiah ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk melengkapi luaran kegiatan pengabdian masyarakat Universitas 17 Agustus 1945 surabaya.

Saya menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, cukup sulit bagi saya untuk menyelesaikan karya tulis ilmiah ini. Oleh sebab itu saya mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Mulyanto Nugroho, MM, CMA. CPA Selaku Rektor Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
2. Bapak Harjo Seputro, ST.MM Selaku Wakil Rektor 1 Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
3. Bapak Dr. Abdul Halik, MM Selaku Wakil Retor 2 Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
4. Bapak Joko Suroso Selaku Kepala Desa Begaganlimo
5. Ibu Tin Selaku Bendahara Desa Begaganlimo
6. Ibu Rizky Dwijayanti, S.IP, M.IP Selaku Dosen Pendamping Lapangan
7. Teman – Teman KKN R5 Desa Begaganlimo

Penulis menyadari dalam penulisan karya tulis ilmiah ini masih terdapat kekurangan, untuk itu diharapkan kritik dan saran yang membangun untuk dapat menyempurnakan karya tulis ilmiah ini. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih dan semoga karya tulis ilmiah ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- **Publikasi Seminar/Konferensi:**

Mulyadi, M., & Indriati, K. (2021). Pendampingan Pengolahan Lele Menjadi Abon Lele Tanpa Minyak di Desa Sampora, Tangerang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Charitas*, 1(1), 27-32.

- **Buku:**

Suyanto, N. S. R. (2004). *Budidaya Ikan Lele (ed. Revisi)*. Niaga Swadaya.

- **Web:**

<https://jatim.bps.go.id/statictable/2023/03/28/2628/produksi-dan-nilai-produksi-perikanan-budidaya-lele-dan-nila-menurut-kabupaten-kota-dan-komoditas-utama-di-provinsi-jawa-timur-2021.html>

<https://kominfo.jatimprov.go.id/berita/bupati-mojokerto-beri-bantuan-40-000-bibit-lele-dan-pakan-ikan>