
**PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN LELE PADA UMKM BUMI ASRI
KOTA BATU**¹Wuryan Andayani, ²Bogat Agus Riyono, ³Purweni Widhianningrum, ⁴Sendi Nopita Sari,⁵Dian Anugerah Pancasona, ⁶Kartika Setya Febriyanty

Universitas Brawijaya, Indonesia

Email : andayani@ub.ac.id, bogat@ub.ac.id, weni.wedhi@gmail.com, sendinopita22@student.ub.ac.id,
dianpancasona@student.ub.ac.id, kartikasetya@student.ub.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan pada UMKM Bumi Asri, Kota Batu melalui pelatihan dan pengolahan ikan lele menjadi produk abon, bakso, dan petty burger. Daerah Bumi Asri memiliki peluang besar dalam mendorong budidaya ikan lele dengan melalui pengolahan yang benar dan meningkatkan nilai jual dari produk yang dihasilkan. Program ini disusun secara holistic untuk memberdayakan pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) melalui serangkaian pelatihan insentif yang mencakup kewirausahaan dan teknik pengolahan produk pangan lokal yang menjadi daya tarik bagi pasar. Berbagai metode digunakan dalam pelatihan ini, termasuk pelatihan dasar dan praktik langsung. Hasil survey menunjukkan bahwa program pelatihan pengolahan ikan lele ini dikatakan secara maksimal bermanfaat dan mendapatkan apresiasi tinggi dari peserta. Sebagian besar peserta menilai bahwa materi dan praktik yang disampaikan sangat bermanfaat, relevan, dan signifikan sesuai dengan kebutuhan dan ekspektasi peserta. Keberhasilan program ini menggarisbawahi pentingnya inisiatif serupa dalam memberdayakan komunitas lokal, meningkatkan kapasitas UMKM, serta mendukung keberlanjutan secara luas dengan meningkatkan pengelolaan produk dari ikan lele (abon lele, petty burger, dan bakso lele). Namun, tantangan yang dihadapi perlu adanya upaya memperkuat produksi ikan lele sebagai upaya keberlanjutan dalam meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kata Kunci :UMKM,
Ikan Lele,
Abon Lele,
Bakso Lele

ABSTRACT

This research aims to improve the capabilities and skills of MSMEs in Bumi Asri, Batu City through training and processing catfish into shredded meat, meatballs, and petty burgers. The Bumi Asri area has great potential in promoting catfish farming through proper processing and increasing the selling value of the products produced. This program is designed holistically to empower micro, small, and medium enterprises (MSMEs) through a series of incentive-based training sessions covering entrepreneurship and techniques for processing local food products that appeal to the market. Various methods were used in the training, including basic training and hands-on practice. Survey results indicate that this catfish processing training program was highly beneficial and received high praise from participants. Most participants assessed that the materials and practices presented were very beneficial, relevant, and significant in line with their needs and expectations. The success of this program underscores the importance of similar initiatives in empowering local communities, enhancing SME capacity, and supporting broader sustainability by improving the management of catfish products (e.g., catfish flakes, petty burgers, and catfish meatballs). However, the challenges faced require efforts to strengthen catfish production as a sustainable approach to improving the local economy.

Keywords:MSMEs,
Catfish

PENDAHULUAN

Ikan lele merupakan jenis perikanan air tawar yang memiliki kandungan protein tinggi antara 22,0% - 46,6% (Adebayo et al., 2016). Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (KKP) mencatat total produksi hasil budi daya ikan tahun 2024 mencapai 6.73 juta ton atau meningkat 13,64% dibandingkan dengan tahun 2023. Salah satu jenis ikan yang banyak di minati oleh masyarakat dan memiliki banyak manfaat yaitu ikan lele. Produksi ikan lele di Jawa Timur Tahun 2023 mencapai 158.701.767 kg dengan nilai Rp 2.801.792.800.521 (BPS, 2023).

Produksi ikan lele yang melimpah dan tidak habis terjual memberikan peluang untuk mengembangkan olahan dari ikan lele. Budidaya ikan lele berkembang pesat karena beberapa faktor, yaitu 1) budidaya ikan lele mudah diterapkan oleh UMKM 2) teknologi budidaya relatif mudah dikuasai UMKM 3) modal usaha yang relatif rendah (Kholis et al., 2019). Ikan lele memiliki keunggulan dibudidayakan dilingkungan UMKM, yaitu harga yang murah, pertumbuhan yang cepat, pemeliharaan yang mudah, dan rasa yang enak serta kandungan gizi yang cukup (Widjayanti & Setyowati, 2023). Selain keunggulan, ikan lele memiliki kekurangan, yaitu kandungan air yang tinggi, pH tubuh mendekati netral, dan adanya kandungan asam lemah tak jenuh yang menyebabkan daging ikan mudah rusak dan mengeluarkan bau tidak sedap. Kekurangan dari ikan lele menjadi salah satu penghambat penggunaannya sebagai bahan pangan bagi masyarakat. Hal tersebut dapat dicegah dengan pengolahan yang tepat dan berkelanjutan.

Bumi Asri adalah salah satu wilayah di Kota Batu, Jawa Timur yang memiliki potensi dalam budidaya ikan lele. UMKM di Bumi Asri hanya menggunakan hasil budidaya untuk olahan ikan segar, seperti digoreng atau dibakar. Namun, pengolahan ikan lele dapat ditingkatkan dengan melakukan pengolahan yang menarik, salah satunya yaitu pembuatan abon, bakso, dan petty burger dari bahan dasar ikan lele. Produk olahan ikan lele mudah untuk diterapkan karena bahan baku mudah didapat, peralatan yang digunakan cukup sederhana, dan membuka peluang bisnis yang besar. Oleh karena itu, peluang bisnis abon ikan lele sangat besar jika dilakukan oleh UMKM, terutama di Bumi Asri, Kota Batu.



Gambar 1. UMKM Bumi Asri, Kota Batu

Salah satu hal menarik di wilayah Bumi Asri, Kota Batu memiliki potensi perikanan yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan pendapatan UMKM. Berdasarkan data, kota Batu memiliki jumlah nilai produksi perikanan budidaya lele tahun 2023 sebesar 25 ton dengan nilai Produksi sebesar Rp 411.741 dan tergolong paling rendah dibandingkan seluruh kota yang ada di Jawa Timur (BPS, 2023). Hal ini dapat menjadi perhatian untuk lebih meningkatkan budidaya ikan lele di kota Batu. Salah satu hal yang mendorong budidaya ikan lele dengan pengolahan lele menjadi abon, bakso, dan petty burger. Pengolahan yang tepat akan memberikan pengaruh terhadap keberlanjutan UMKM kota Batu. Pengolahan ikan lele dengan menciptakan kebaruan produk akan meningkatkan minat konsumen dalam mengelola ikan lele menjadi produk yang bernilai tinggi dan laku di pasaran.

Berbagai studi menunjukkan bahwa pengolahan dan budidaya ikan lele masih tergolong paling rendah (Rahmiati et al., 2022; Sudarman, 2024), salah satunya di Kota Batu. Hal ini menjadi sebuah pertimbangan bahwa pentingnya pelatihan yang dilakukan di Kota Batu, yaitu pada UMKM Bumi Asri. Perumahan Bumi Asri memiliki potensi untuk mengembangkan dan meningkatkan budidaya ikan lele melalui kolam ikan lele yang telah dikelola sendiri dilingkungan sekitar. Hal ini menjadi langkah awal bagi masyarakat Bumi Asri menciptakan keunggulan produk ikan lele agar menghasilkan nilai ekonomis. Upaya yang dilakukan dengan meningkatkan kemampuan dan keterampilan pada UMKM Bumi Asri melalui pelatihan pengolahan ikan lele menjadi abon, bakso, dan petty burger. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan UMKM wilayah Bumi Asri melalui pelatihan dalam pengelolaan abon ikan lele dan menciptakan peluang usaha nyata yang berkelanjutan. Selain itu, dampak lainnya akan meningkatkan nilai jual karena adanya nilai tambah dari produk hasil olahan dan olahan ikan lele dapat dipasarkan lebih luas karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Dengan memberikan pelatihan ini, diharapkan UMKM Bumi Asri dapat memanfaatkan ikan lele sebagai olahan yang menarik di pasaran dan untuk meningkatkan nilai ekonomis dan berpengaruh

kepada peningkatan produksi ikan lele dan olahan produk yang dapat berkembang secara berkelanjutan.

METODE

1. Pendekatan

Kegiatan pelatihan pengolahan ikan lele diikuti sebanyak 35 peserta dari UMKM Bumi Asri, Kota Batu. Kegiatan ini dilakukan dengan metode pendekatan partisipatif dengan adanya kombinasi antara *Participatory Action Research (PAR)*, Pelatihan, Pendampingan, dan Evaluasi. Pertama, *Participatory Action Research (PAR)*, pelatihan ini melibatkan UMKM Bumi Asri secara aktif mulai dari identifikasi masalah, perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Kedua, Pelatihan atau training yang disampaikan oleh UKM Dewi Sartika dengan memberikan materi konsep pengolahan ikan lele menjadi produk abon, bakso, dan petty burger, serta adanya diversifikasi produk, teknik pengemasan, dan pemasaran. Pelatihan disampaikan melalui ceramah interaktif dan praktik langsung kepada kelompok UMKM. Ketiga, Pendampingan atau metoring dilakukan kepada seluruh peserta setelah pelatihan untuk memastikan penerapan keterampilan yang diperoleh. Selain itu, bimbingan yang diarahkan kepada produksi yang tepat, perbaikan resep, pengemasan, dan strategi pemasaran. Terakhir, evaluasi yang dilakukan diakhir sesi untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Evaluasi merupakan kegiatan mencari informasi yang bermanfaat dalam mengenali suatu hal atau kegiatan, produksi, prosedur, dan alternatif strategi yang diajukan untuk mencapai tujuan yang ditentukan (Arikunto 2009). Evaluasi dilakukan dengan adanya sesi diskusi dan tanya jawab mengenai materi yang disampaikan.

2. Subjek dan Lokasi Penelitian

Pelaksanaan Pelatihan Pengelolaan Ikan Lele menjadi Produk Abon, Bakso, dan Patty Burger Bersama Ibu-Ibu PKK Bumi Asri, Kota Batu dilaksanakan pada 20 Juli 2025 di Balai RW Bumi Asri Kota Batu. Pelatihan dilakukan bekerja sama dengan UKM Dewi Sartika Kota Malang. Materi yang disampaikan oleh Ibu Wiwit Siti Ngusah yang membahas tentang pengolahan ikan lele menjadi produk unggulan dan ide usaha oleh anggota PKK Bumi Asri berdasarkan undangan yang diberikan oleh Ibu Nurhidayat, selaku Ketua RT. 03/ RW. 09 Perumahan Bumi Asri, Kota Batu.



Gambar 2. Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat

Bantuan administrasi dilakukan pada tanggal 01 Juli – 25 Juli di Kantor Kelurahan Dapatrejo, Kota Batu. Bantuan yang diberikan berupa administrasi umum berkaitan dengan pembuatan surat-menyerurat. Pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan ikan lele menjadi produk abon, bakso, dan petty burger menggunakan metode teori dan praktik langsung yang diberikan oleh kelompok UKM Dewi Sartika.

3. Teknis Pelaksanaan Kegiatan

a. Persiapan

Pelaksanaan kegiatan diawali perencanaan konsep dengan menentukan tujuan pelatihan, target pelatihan, dan produk yang akan dibuat. Selanjutnya, dilakukan persiapan lokasi pelatihan, rapat koordinasi antara UMKM Bumi Asri dengan perwakilan panitia dari Universitas brawijaya, dan penjadwalan kegiatan agar memastikan efisiensi waktu dan kesiapan sumber daya.

Pelaksanaan Sesi awal terdapat teori yang disampaikan oleh Ibu Wiwit Siti Ngusah sebagai ketua UKM Dewi Sartika tentang pengolahan produk ikan lele sebagai makanan yang menjadi

nilai tambah dan inovasi terbaru. Sesi kedua, dilakukan praktik langsung yang terbagi menjadi 3 kelompok olahan ikan lele, yaitu Abon lele, Petty Burger, dan Bakso lele. Masing-masing kelompok terdapat pelatih yang mengarahkan step-by-step produk olahan yang akan dibuat. Diakhir sesi, peserta melakukan evaluasi tentang hasil produk yang telah jadi dan adanya sesi tanya jawab antara peserta dengan pelatih. Pelatihan ini diawali dengan identifikasi masalah dan Perumahan Bumi Asri menghadapi beberapa tantangan yang signifikan yang disebabkan oleh kurangnya pengetahuan pengolahan ikan lele yang dapat meningkatkan ide usaha. Meskipun daerah Bumi Asri memiliki potensi ekonomi yang besar melalui UMKM budidaya ikan lele, namun kurangnya keterampilan dalam manajemen dan inovasi produk olahan ikan lele dan peningkatan akses pasar yang efektif. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, pelatihan ini menjadi solusi dalam penguatan kapasitas masyarakat di Bumi Asri melalui pelatihan pengolahan ikan lele menjadi produk abon, bakso, dan petty burger. Dengan ini, program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Bumi Asri Kota Batu dari Departement Akuntansi Universitas Brawijaya menjadi awal bagi Ibu-Ibu PKK Bumi Asri dalam melatih kewirausahaan dan keterampilan. Program ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Bumi Asri sehingga mereka dapat mengelola usaha yang lebih efisien dan mengakses pasar yang lebih luas, serta meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga.

b. Rencana Pelaksanaan

Rencana pelaksanaan pelatihan pengolahan ikan lele pada UMKM Bumi Asri, Kota Batu yang dilakukan dalam 1 hari pada hari Minggu, 20 Juli 2025 di Balai RW Bumi Asri. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan arahan dari ketua pelatih oleh Ibu Wiwit Siti Nguisah. Selanjutnya, dilakukan praktik yang dibagi menjadi dalam tiga kelompok (abon, bakso, dan petty burger) yang dilaksanakan secara bersamaan dengan pelatih masing-masing. Pelatihan pembuatan Abon Lele dilaksanakan di Balai RW Perumahan Bumi Asri Kota Batu pada tanggal 20 Juli 2025. Pelatih dari pelatihan ini adalah Ibu Wiwit Siti Nguisah dan Bapak M. Joni selaku bagian dari UKM Dewi Sartika. Pelatihan ini dilakukan untuk menguatkan UMKM, khususnya Ibu-Ibu PKK Bumi Asri dalam melakukan pengolahan ikan lele menjadi produk abon lele yang dapat dimanfaatkan sebagai inovai baru dan ide usaha. Pelatihan Pembuatan Bakso Lele dilaksanakan pada tanggal 20 Juli 2025 di balai RW. 09 Perumahan Bumi Asri Kota Batu. Pelatih dari pelatihan ini oleh Ibu Farida Wulandari selaku bagian dari UKM Dewi Sartika. Pelatihan ini dihadiri oleh Ibu-Ibu PKK Bumi Asri yang bertujuan untuk membantu mereka dalam berinovasi produk olahan bakso dari ikan lele. Sehingga inovasi ini dapat menambah varian olahan ikan lele dan dapat menambah nilai jual. Pelatihan Pembuatan Petty Burger dilaksanakan pada tanggal 20 Juli 2025 di balai RW. 09 Perumahan Bumi Asri Kota Batu. Pelatih dari pelatihan ini oleh Bapak Ucok Purtonto yang dihadiri oleh Ibu-Ibu PKK Bumi Asri. Pelatihan ini bertujuan untuk menciptakan inovasi terbaru dengan olahan ikan lele yang dijadikan produk kekinian atau kolaborasi dengan makanan modern, yaitu Burger dengan variasi Petty yang terbuat dari ikan lele.

c. Rencana Evaluasi

Rencana evaluasi pelatihan pengolahan ikan lele pada UMKM Bumi Asri, Kota Batu dilakukan dengan mengukur evaluasi proses dan evaluasi hasil. Evaluasi proses dilakukan dengan mengukur keterlibatan peserta, kelancaran kegiatan, dan efektivitas metode. Evaluasi hasil dilakukan dengan mengukur peningkatan keterampilan melalui pelatihan yang telah dilakukan dan uji kualitas produk. Selain itu, evaluasi hasil dapat dilihat dari hasil diskusi antara Ibu-Ibu PKK dengan pelatih dan adanya hasil survei tentang ilmu yang telah diserap.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Perumahan Bumi Asri berhasil mencapai tujuan utama berupa membantu meningkatkan pemahaman dan memperkenalkan kepada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Bumi Asri pentingnya pengelolaan ikan lele dengan variasi produk agar meningkatkan ide usaha. Selain itu, Pelatihan ditujukan untuk meningkatkan daya saing UMKM Bumi Asri dan memberikan bimbingan serta dukungan dalam pemanfaatan budaya ikan lele menjadi olahan yang menarik dan diminati oleh pasaran. Pelatihan ini bekerjasama dengan UKM Dewi Sartika

untuk memberikan pelatihan yang relevan dan bermanfaat bagi anggota PKK Bumi Asri, khususnya dalam pengembangan ide usaha olahan ikan lele.

Tahap Pertama, Materi pelatihan yang disampaikan oleh Ibu Wiwit Siti Nguisah menjelaskan bagaimana olahan ikan lele bukan hanya sebagai lauk pokok, tetapi dapat menjadi berbagai olahan produk-produk yang memiliki nilai jual tinggi dipasaran. Ibu Wiwit Siti Nguisah menjelaskan secara langsung tentang olahan lele, seperti abon, bakso, dan petty burger dapat menjadi ide usaha yang menjanjikan dan dapat bersaing dipasar. Melalui pelatihan ini, peserta pelatihan dapat meningkatkan kemampuan dalam berwirausaha dengan berinovasi dan berkreasi serta mengoptimalkan potensi usaha demi kesejahteraan masyarakat Bumi Asri. Selanjutnya, dilakukan proses pelatihan atau praktik langsung dari Ibu Wiwit Siti Nguisah dan bapak M. Joni untuk olahan abon lele, Ibu Farida Wulandari untuk olahan Bakso Lele, dan Bapak Ucok Purtanto untuk olahan *Petty Burger*.



Gambar 3. Pelatihan Pengolahan Ikan lele

Tahap kedua, Praktik dilakukan langsung bersamaan dan terbagi menjadi 3 kelompok Ibu-Ibu PKK Bumi Asri. Kelompok 1 membuat abon lele (Pelatih oleh Ibu Wiwit Siti Nguisah dan Bapak M. Joni), kelompok 2 membuat bakso lele (pelatih oleh Ibu Farida Wulandari), dan kelompok 3 (tiga) membuat petty burger (pelatih oleh Bapak Ucok Purtanto). Masing-masing kelompok diberikan pelatihan langsung dari pelatih UKM Dewi Sartika. Pada sesi ini, secara langsung memberikan pelatihan olahan ikan lele yang dijadikan produk berkualitas dan memiliki nilai jual yang tinggi. Hal ini dapat dilakukan dengan memperhatikan standard mutu pangan mulai dari bahan baku hingga pengemasan. Pertama, pemilihan bahan baku pokok yaitu ikan lele segar yang bebas bau lumpur dan ditangani segera setelah panen. Menurut SNI ikan segar SNI 2729:2013 tentang ikan lele segar menyatakan bahwa ikan lele yang segar dapat dilihat dari warna daging yang cerah, bau segar, dan tekstur yang kenyal. Kedua, penanganan awal atau disebut *pre-processing* dengan melakukan pembersihan lendir ikan lele dengan garam dan jeruk nipis untuk mengurangi bau amis, serta melakukan pemotongan (pemisahan duri dari daging) dan pencucian ikan menggunakan air bersih yang memenuhi Permenkes No. 492/2010 tentang kualitas air minum. Ketiga, ikan lele yang telah bersih diolah menjadi produk berkualitas dan bernilai jual tinggi dengan produk abon, bakso, dan petty burger. Keempat, produk olahan dikemas secara higienis menggunakan kemasan kedap udara (Vacuum Seal) atau plastik food grade dan diberi label tentang informasi produk, tanggal produksi, dan tanggal kedaluwarsa yang diatur pada Undang-Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012. Kelima, adanya konsistensi rasa dan bentuk akan meningkatkan loyalitas konsumen, serta melakukan uji rasa, aroma, dan tekstur produk.

Kelompok 1 (satu) pembuatan abon lele yang dipaparkan oleh Ibu Wiwit Siti Nguisah dan Bapak M. Joni tentang bagaimana mengolah ikan lele menjadi produk abon lele yang digunakan untuk konsumsi tinggi protein bagi seluruh konsumen. Sundari et al., (2017) Menyatakan bahwa daging ikan yang diolah dengan cara direbus, digoreng, disuwir, dan diberi tambahan bumbu dengan melewati tahap pengepresan yang akhirnya memiliki tekstur akhir yang lembut dan awet (hingga 6 bulan) disebut dengan olahan abon ikan. Ibu Wiwit dan Bapak Joni memaparkan secara detail setiap Langkah dalam proses produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, peralatan yang dibutuhkan, dan perkiraan waktu pengolahan hingga menjadi produk siap dikonsumsi. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat produk abon ikan lele, yaitu 5 kg ikan lele segar, 1kg gula pasir, $\frac{1}{2}$ kg bawang merah, $\frac{1}{4}$ bawang putih, $\frac{1}{2}$ ons ketumbar, $\frac{1}{2}$ ons jahe, 2 buah jeruk nipis, 4 saset lada bubuk, 3 saset royco, 5 buah serai, garam secukupnya, daun jeruk secukupnya, 2L minyak goreng, dan kunyit secukupnya.

Ikan lele yang sudah dibersihkan dan ditambahkan jeruk nipis agar mengurangi bau amis. Jeruk nipis dikatakan sebagai bahan utama dalam mengurangi bau amis dikarenakan memiliki kandungan asam askorbat yang dapat bereaksi dengan Trimetilamina (TMA) yang menyebabkan bau amis ikan dan berubah menjadi trimethyl ammonium (Poernomo et al., 2004). Selanjutnya, ikan lele dikukus hingga matang dan disuiri. Haluskan bumbu-bumbu dan ditumis hingga kecoklatan. Setelah bumbu matang, masukan daging lele yang telah disuiri dan digoreng hingga kering, serta tambahkan gula pasir dan bumbu saset lainnya. Terakhir, daging lele yang telah matang ditiriskan dan disaring spiner dengan kondisi hangat. Abon ikan lele yang dihasilkan memiliki tekstur yang lebih kering dan warna cokelat dibandingkan abon daging lainnya dan tinggi protein. Warna cokelat yang dihasilkan dari olahan produk ikan lele disebabkan oleh tambahan gula pasir dengan kandungan karbohidrat yang tinggi dan adanya reaksi Maillard Alik, dkk (2014). Selain itu, pelatih memberikan informasi tentang manfaat abon lele sebagai produk yang memiliki kandungan protein yang tinggi, sebagai inovasi olahan ikan lele yang menarik, dan memiliki nilai jual yang tinggi. Hasil dari pelatihan olahan ikan lele menjadi abon lele memberikan pengetahuan, pemahaman, dan praktek langsung secara jelas tentang cara pembuatan abon lele yang memiliki protein yang tinggi dan higienis.



Gambar 4. Pembuatan Abon Lele

Kelompok 2 (dua) pembuatan bakso lele yang dipaparkan oleh Ibu Farida Wulandari tentang bagaimana olahan ikan lele dapat dibuat menjadi bakso lele. Bakso yang sering dijumpai berbahan dasar daging sapi atau daging ayam. Pelatihan ini mengajarkan untuk membuat variasi olahan baru dengan membuat bakso dari bahan dasar ikan lele. Ikan lele mengandung nilai gizi yang baik dikonsumsi untuk Kesehatan dan lebih murah dibandingkan daging lainnya (Putra et al., 2018). Ibu Farida memaparkan secara detail tentang keseluruhan proses pembuatan produk. Hal ini bertujuan memberikan edukasi dan wawasan baru kepada peserta yang merupakan Ibu-Ibu PKK Bumi Asri Kota Batu. Bahan-bahan membuat bakso lele, yaitu 1kg lele filet, 100gram terigu, 30gram bawang putih goreng, 30gram bawang merah goreng, lada bubuk, penyedap rasa, 300gram tepung tapioka, gula pasir, garam, dan 2 butir telur ayam. Ikan lele yang telah dimarinasi dengan jeruk nipis dan disisihkan durinya diblender hingga halus dengan 100gram es batu. Setelah halus, campurkan tepung tapioka, terigu, dan bumbu lainnya. Setelah tercampur rata, tambahkan air dan dicetak menggunakan tangan membentuk bulatan bakso. Bakso yang telah dicetak langsung dimasukkan ke dalam air diatas kompor dengan api kecil dan ditunggu mengapung hingga matang. Pelatihan ini diupayakan dapat membantu mereka membuat olahan bakso dengan menggunakan ikan lele dan dapat mengurangi biaya bahan baku yang relatif mahal. Dengan ini, peserta dapat memanfaatkan ilmu yang diperoleh untuk membuat bakso lele di rumah yang dapat digunakan sebagai peluang ide usaha. Selain itu, pelatih menyediakan bahan dan alat yang diperlukan oleh peserta dan dapat mempraktikkan secara langsung setiap Langkah pembuatan bakso lele. Sehingga peserta mendapatkan pengalaman dan memperkuat pemahaman tentang tata cara pembuatan bakso lele yang benar. Saat pembuatan produk bakso lele, peserta diberikan kesempatan untuk berdiskusi dengan narasumber secara aktif selama pelatihan berlangsung. Melalui pelatihan ini, peserta diharapkan dapat membuat olahan bakso lele yang berkualitas dan membuka wawasan tentang peluang usaha yang dikembangkan. Serta menjadi langkah awal membantu meningkatkan pendapatan dan memperkuat perekonomian masyarakat, khususnya di Bumi Asri secara berkelanjutan.



Gambar 5. Pembuatan Bakso Lele

Kelompok 3 (tiga) pembuatan *petty burger* dari olahan ikan lele yang dipaparkan oleh Bapak Ucok Purtonto. Burger adalah makanan siap saji yang menjadi menu favorit masyarakat, terutama kalangan anak-anak, remaja, hingga kaum muda. Burger yang banyak dipasaran terbuat dari bahan daging sapi dan ayam yang mengandung lemak jenuh dan menyebabkan penyakit kolesterol ketika berlebihan mengkonsumsi (Rusli et al., 2022). Hal ini menjadi salah satu peluang bagi produk ini dapat laku dipasaran dan meminimalisir penyakit karena produk *petty burger* yang terbuat dari ikan lele mengandung banyak protein dan gizi (Sultia & Mulyatiningsih, 2020). Bahan-bahan yang dibutuhkan, yaitu 1kg ikan lele filet, 100gram tepung panir, 1 biji (50gr) bawang Bombay, saos sambal dan mayonnaise, Royco, 1 butir telur ayam, 4 siung bawang putih, lada hitam, gula pasir, dan garam. Setelah ikan lele yang dicuci bersih dan dimarinasi menggunakan jeruk nipis, ikan lele dihaluskan menggunakan cooper. Selanjutnya, bawang Bombay, bawang putih dihaluskan dan dicampurkan dengan semua bahan hingga rata. Kemudian cetak membentuk bulat atau tipis dan digoreng dengan minyak sampai matang. Terakhir, masukkan *petty* ke roti burger yang telah dibakar dan diolesi saos sambal dan mayonnaise (ditambahkan sayur timun, tomat, dan selada jika diperlukan). Dengan inovasi olahan lele yang dijadikan makanan modern memberikan kesan yang berbeda bagi konsumen. Hal ini bertujuan untuk memberikan wawasan baru kepada Ibu PKK mengolah makanan modern yang memiliki daya tarik konsumen dan nilai jual tinggi. Sehingga peserta dapat membuat inovasi yang baru dan beradaptasi dengan makanan modern yang banyak diminati kalangan muda yang menyukai menu kekinian.

Gambar 6. Pembuatan *Petty Burger*

Meskipun praktik secara langsung yang dibatasi oleh waktu dan ketersediaan alat dan bahan, peserta tetap memiliki kesempatan untuk mencicipi semua makanan yang telah dibuat Bersama-sama. Hal ini dilakukan agar peserta dapat memahami rasa dan kualitas produk yang dibuat, memberikan Kesan terhadap masakan yang telah diolah, dan menjadi bahan evaluasi bagi keseluruhan, terkhusus UKM Dewi Sartika. Selama kegiatan pelatihan ini, Ibu Wiwit Sri Nguisah selaku ketua UKM Dewi Sartika sangat terbuka untuk diskusi interaktif dengan peserta dan peserta memiliki antusias untuk bertanya. Diskusi berjalan sangat menarik dan seluruh pelatih memberikan jawaban yang mudah dipahami oleh peserta pelatihan. Hal ini memberikan peluang bagi peserta pelatihan untuk bertanya, berbicara, dan menghasilkan ide-ide kreatif tentang bisnis yang berbasis ikan lele.

Hasil survei menunjukkan bahwa program telah memenuhi harapan peserta. Sebesar 60% peserta menganggap bahwa program ini memenuhi harapan mereka dan 28,2% lainnya merasa cukup terpenuhi. 72% peserta menganggap materi yang disampaikan sangat bermanfaat dan sebesar 12,5% lainnya menganggap cukup bermanfaat. Pengetahuan dan penyampaian materi oleh Pelatih/Instruktur

dinilai dengan sangat baik oleh 60,3% peserta, sementara 20,9% menganggapnya baik. Menurut penilaian mereka terhadap materi yang telah diberikan oleh instruktur, sebesar 50,9% peserta menganggapnya sangat bermanfaat dan 30,2% menganggapnya cukup bermanfaat. Selain itu, program ini berhasil meningkatkan kemampuan dan pengetahuan peserta. Sebanyak 50% peserta menganggap bahwa kemampuan mereka sangat meningkat dan 36,5% lainnya mengatakan bahwa mereka mengalami peningkatan yang signifikan.

Selama kegiatan, sebanyak 58,5% peserta menganggap bahwa bimbingan instruktur sangat memadai selama praktik pembuatan produk olahan ikan lele, sementara sebanyak 26,9% menganggap bimbingan memadai. Secara keseluruhan, sebanyak 60% peserta program sangat puas dan 30,2% menyatakan puas. Kesuksesan program ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan yang direncanakan dengan baik sesuai dengan kebutuhan masyarakat akan berpengaruh besar terhadap kesuksesan program. Selain itu, pelatihan ini didukung oleh guru profesional dan berpengalaman yang dapat membantu meningkatkan kapasitas kemampuan peserta, terutama dalam olahan ikan lele yang berkualitas dan memiliki daya jual yang tinggi di pasaran.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa UMKM Bumi Asri, Kota Batu memiliki potensi besar dalam mengembangkan budidaya ikan lele, namun pengolahan ikan lele masih dalam tahap awal yang diakibatkan kurangnya pelatihan kepada masyarakat. Pelatihan pengolahan ikan lele menjadi abon lele, petty burger, dan bakso lele terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya pengolahan ikan lele menjadi produk yang bervariasi dan kreatif untuk menunjang nilai jual dan perekonomian masyarakat. Partisipasi masyarakat sekitar masih tergolong rendah sehingga pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan pengelolaan ikan lele masih diperlukan. Penting bagi masyarakat, khususnya UMKM Bumi Asri, Kota Batu untuk melakukan implementasi terhadap pelatihan yang telah diikuti. Hal ini akan mendorong masyarakat untuk mengelola ikan lele lebih baik dan menghasilkan ide usaha. Inovasi dan kreativitas yang terbentuk dari pelatihan ini memberikan peningkatan pengetahuan yang mengarahkan masyarakat untuk meningkatkan perekonomian keluarga dan menciptakan keberlanjutan.

PERSANTUNAN

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dan memberikan Dana Pengabdian kepada Masyarakat yaitu Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Brawijaya dengan Nomor Kontrak: 08827/UN10.F0201/B/PG/2025. Penghargaan setinggi-tingginya kami sampaikan kepada para pemateri setiap kegiatan PKM yang telah bekerja keras untuk menyelenggarakan program ini dengan sukses. Rasa terima kasih juga kami haturkan kepada seluruh peserta pelatihan, khususnya Ibu PKK Bumi Asri Kota Batu yang telah menunjukkan antusiasme tinggi dan partisipasi aktif selama kegiatan berlangsung. Dukungan dan partisipasi seluruh peserta yang sangat berarti bagi kami dalam menciptakan pengalaman pelatihan yang berharga dan bermanfaat.

REFERENSI

- Adebayo, I. A., Fapohunda, O. O., & Ajibade, A. O. (2016). Evaluation of Nutritional Quality of *Clarias gariepinus* from Selected Fish Farms in Nigeria. *American Journal of Food Science and Nutrition Research*, 3(4), 56–62. <http://www.openscienceonline.com/journal/fsnr>
- Arikunto, S. (2009). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI Ikan Segar. SNI 2729:2013.
- BPS. (2022). Statistik Konsumsi Protein Hewani di Jawa Timur. Badan pusat Statistik (BPS)
- Fitria Rahmiati, B., Canny Naktiany, W., & Wenny Wijaya, F. (2022). Pendampingan Percepatan Penurunan Stunting Melalui Pemberdayaan Masyarakat untuk Mengolah Kelimpahan Lele di Desa Batu Kumbang. 1(2), 153–164. <https://doi.org/10.57248/jilpi.v1i2.24>
- KKP (2024). Statistik Hasil Budidaya Ikan. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Kualitas Air Minum.

- Poernomo, D., Suseno, S. H., & Wijatmoko, A. (2004). Pemanfaatan Asam Cuka Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) untuk Mengurangi Bau Amis Petis Ikan Layang (*Decapterus spp.*). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2), 11-18
- Putra, D., E., & Ismail, A., M., (2018). Diversifikasi Ikan Lele Menjadi Olahan Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Petani Lele. The 7th University Research Colloquium STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Rusli et al., (2022). Bimtek Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng menjadi Fish Burger bagi Kelompok Usaha Produktif di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Vol 3. <https://doi.org/10.51978/proppnp.v3i1.302>
- Sudarman Y, dkk. (2024). Lentera : Inisiatif Pengelolaan Lingkungan Berkelanjutan Melalui Budidaya dan Pengelolaan Lele di Kelurahan Sukamoro untuk Menghadapi Perubahan Iklim. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4.
- Sultia, B.N. dan Mulyatiningsih, E. 2020. Substitusi tepung rumput laut (*Eucheuma cottoni*) pada pembuatan burger dengan patty ikan nila bumbu taliwang sebagai one dish meal
- Sundari, R., Kusmayadi, A., & Umbara, D. (2017). Komparasi Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Lele dan Ikan Patin di Tasikmalaya. *Jurnal Pertanian Agros*, 19(1), 45-54.
- Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 Tentang Pangan. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/39100>
- Usaha Pengolahan, A., Hanif Nur Kholis, F., Aris Sasongko, L., & Widiyani, A. (2019). Kholis, Fuad Hanif N., dkk. Analisis Usaha Pengolahan Abon Lele di Desa Tegalrejo Kecamatan Sawit Kabupaten Boyolali (Vol. 15, Issue 2). <https://doi.org/10.31942/md.v15i2.3254>
- Vera Maria, T. S. R. F. A. (2024). Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Berbasis Ekonomi Kreatif di Kecamatan Serang, Kabupaten Serang. *Sammajiva: Jurnal Penelitian Bisnis Dan Manajemen*, 2(2), 01–11. <https://doi.org/10.47861/sammajiva.v2i2.979>
- Widjayanti & Setyowati. (2023). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele untuk Peningkatan Pendapatan Masyarakat di Desa Plalangan Kec. Kalisat Kab. Jember. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. <https://doi.org/10.32528/jpmi.v9i1.654>